

第7回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト 受賞作品リスト

期日 平成21年11月13日(金)

会場 東京都文京区 東京ドームホテル B1F「天空」

出展 52社 113作品

・リコッタ部門:7品 ・フレッシュ部門:29品 ・ウォッシュ部門:8品 ・シェーブル部門:6品 ・青カビ部門:3品 ・白カビ部門:16品

・ハード熟成3ヶ月未満:21品 ・ハード熟成6ヶ月未満:15品 ・ハード熟成6ヶ月以上:8品

賞タイトル	部門名	都道府県	受賞者名	受賞作品名
農林水産大臣賞	ウォッシュタイプ	大分	うらけん・由布院チーズ工房	マツネ・ロツソ
農林水産省生産局長賞	ハード(熟成3ヶ月未満)タイプ	北海道	株式会社鶴居村振興公社 酪楽館	鶴居シルバーラベル
独立行政法人 農畜産業振興機構理事長賞	シェーブルタイプ	広島	三良坂フロマーヂュ	fromage de Mirasaka・Chevre
中央酪農会議会長賞	フレッシュタイプ	長野	有限会社 エイチ・アイ・エフ (開田高原アイスクリーム工房)	クリームチーズ
審査員特別賞	ハード(熟成6ヶ月以上)タイプ	北海道	農事組合法人 共働学舎新得農場	シントコ
優秀賞	リコッタタイプ	栃木	あまたにチーズ工房	リコッタ
	フレッシュタイプ	北海道	函館酪農公社	ストリングチーズ
	フレッシュタイプ	神奈川	タカナシ乳業株式会社	タカナシ北海道マスカルポーネ
	フレッシュタイプ	新潟	JA佐渡 ミルク工房	佐渡クリームチーズ
	フレッシュタイプ	大分	うらけん・由布院チーズ工房	由布院温泉モツツアレラ
	ウォッシュタイプ	北海道	株式会社牧家	牧家のヴァシュラン グランダルブル
	ウォッシュタイプ	北海道	チーズ工房 白糖酪恵舎	ロビオーラ
	ウォッシュタイプ	北海道	有限会社富田ファーム	山のチーズ
	ウォッシュタイプ	北海道	ニセコフロマーヂュ	ニセコウォッシュ
	シェーブルタイプ	新潟	胎内チーズ製造施設	胎内サントモール
	白カビタイプ	長野	有限会社 エイチ・アイ・エフ (開田高原アイスクリーム工房)	カマンベールチーズ
	青カビタイプ	北海道	新札幌乳業株式会社	北海道 ブルー
	ハード(熟成3ヶ月未満)タイプ	北海道	村上牧場ミルク工房 レブレラ	ガンビ
	ハード(熟成3ヶ月未満)タイプ	北海道	チーズ工房 白糖酪恵舎	トーマ・シラヌカ
	ハード(熟成3ヶ月未満)タイプ	北海道	株式会社 花畑牧場	カチョコカヴァロ
	ハード(熟成3ヶ月未満)タイプ	北海道	有限会社 半田ファーム	チモシー
	ハード(熟成3ヶ月未満)タイプ	北海道	ニセコフロマーヂュ	山のチーズ
	ハード(熟成6ヶ月未満)タイプ	北海道	新札幌乳業株式会社	北海道 手づくりリゴーダチーズ
	ハード(熟成6ヶ月未満)タイプ	北海道	株式会社鶴居村振興公社 酪楽館	鶴居ゴールドラベル
	ハード(熟成6ヶ月未満)タイプ	北海道	株式会社 花畑牧場	トムチーズ
	ハード(熟成6ヶ月未満)タイプ	北海道	北海道士幌高等学校	ぶらんど〜る
	ハード(熟成6ヶ月未満)タイプ	北海道	有限会社ランラン・ファーム	トゥレブ
	ハード(熟成6ヶ月未満)タイプ	北海道	ノースブレインファーム株式会社	ゴーダチーズ
	ハード(熟成6ヶ月以上)タイプ	北海道	有限会社富田ファーム	富夢
	ハード(熟成6ヶ月以上)タイプ	宮城	財団法人蔵王酪農センター	ゴーダチーズ