プレスリリース【2022 年 10 月 19 日】

「Japan Cheese Award2022」にて、本市のチーズ工房が部門日本一に！市長を表敬訪問し受賞結果を報告します

2022 年 10 月 15 日、16 日に開催された「Japan Cheese Award2022」で、市内にある 2 つのチーズ工房がそれぞれ各部門の最優秀賞を受賞。

市長を表敬訪問し、受賞したチーズのお披露目や意見交換を行います。

■日　時：2022 年 10 月 20 日（木）　午前 10 時 00 分から 10 時 30 分まで
■会　場：那須塩原市役所　303 会議室
■参加者：那須ナチュラルチーズ研究会会長、チーズ工房受賞者

「Japan Cheese Award」（ホームページ URL：https://www.japancheeseaward.com)とは、チーズのプロフェッショナルが審査員を務める国産ナチュラルチーズのコンクールです。2022 年は過去最多の 109 工房 311 品の出品がありました。

今回、本市がオブザーバーを務める「那須ナチュラルチーズ研究会」に所属する 3 つのチーズ工房（那須塩原市：2 工房、那須町：1 工房）が出品し、その中で本市の以下のチーズ工房が、それぞれの部門で日本一となる「最優秀部門賞」を受賞しましたので、市長への受賞報告及び受賞したチーズのお披露目を行います。

「那須ナチュラルチーズ研究会」とは、那須地域のチーズ工房等が集まり、チーズの製造技術の向上やチーズの普及促進を目的に活動を行い、今年で設立 10 周年を迎えます。

また、「ミルクタウン戦略」の一環として、同研究会と連携し牛乳・乳製品による地域活性化に取り組んでいます。

【受賞内容 1】
■工房・品：チーズ工房 那須の森（那須塩原市戸田）・那須のブラウンチーズ
■部門　：「オープンカテゴリー」部門
■賞　：最優秀部門賞　金賞

【受賞内容 2】
■工房・品：So-boku（那須塩原市青木）・さけるチーズ　こしょう
■部門　：「パスタフィラータ／ストリング（バラエティ）」部門
■賞　：最優秀部門賞　銀賞

※最優秀部門賞詳細や他の入賞商品については別紙をご覧ください。

■本件に関するお問い合わせ先
団体名(所属)：産業観光部　農務畜産課　畜産振興係
TEL：0287-62-7149

那須塩原・那須町の受賞品一覧

◆チーズ工房 那須の森（那須塩原市戸田）

部門	賞		品名
オープンカテゴリー	最優秀部門賞	金賞	那須のブラウンチーズ
パスタフィラータ／モッツァレラ		金賞	搾りたてモッツァレラ
ソフト／ウォッシュ		銀賞	那須ブラウン
非加熱圧搾／熟成４ヶ月以上		銀賞	森のチーズ　長熟
パスタフィラータ／熟成		銅賞	カチョカバロ

◆So-boku（那須塩原市青木）

部門	賞		品名
パスタフィラータ／ストリング（バラエティ）	最優秀部門賞	銀賞	さけるチーズ　こしょう
ソフト／白カビ		銅賞	Snow Light

◆㈲那須高原今牧場チーズ工房（那須町高久甲）

部門	賞		品名
ソフト／酸凝固（山羊乳）		銀賞	茶臼岳
フレッシュ／プレーン		銅賞	ゆきやなぎ（塩入り）
ソフト／酸凝固（山羊乳以外）		銅賞	なすの

最優秀部門賞詳細

◆チーズ工房 那須の森　「オープンカテゴリー」部門

最優秀部門賞 金賞　那須のブラウンチーズ

キャラメルのようなしっかりとした甘みに爽やかな酸味、後味に塩味を感じられるメリハリのある味わいのブラウンチーズです。ブラウンチーズの中でも甘みがしっかり出ているためお菓子のように食べられます。しつこく歯に付くような粘り気がなく、切れ味の良い食感が特徴。ビロードの様な滑らかなブラウンチーズにするためにチーズの状態を見ながら丁寧に練り上げており、ざらつきのない上品な口当たりに仕上げています。

※ブラウンチーズの原料である「ホエイ」は従来チーズを作る過程で大量に出ていながら、活用方法がなく廃棄されていたものです。

◆So-boku　「パスタフィラータ／ストリング（バラエティ）」部門

最優秀部門賞 銀賞 さけるチーズ　こしょう

甘みのあるホルスタイン牛のミルクと、濃厚な風味のジャージー牛のミルクを半々で使用。ミルクの甘い風味にピリッとしたこしょうの辛みが効いている柔らかいチーズです。そのままでも、トーストにのせたり、炒め物やスープに加えても美味しいです。サラダに加えてもアクセントになるチーズです。