

# 第11回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト開催概要

訂正版



## 1 開催主旨

- (1) 日本人の嗜好にあったチーズの製造や、わが国の気候風土にあった独自のナチュラルチーズ文化を創造し、今後の生乳需要拡大を図る。
- (2) 国産ナチュラルチーズに対し専門家によるアドバイス及びユーザーからの意見等を聞く機会を設けることにより、国産ナチュラルチーズの製造技術向上を図る。
- (3) ユーザーへの国産ナチュラルチーズの紹介の場を設けることにより、販路拡大を図る。

## 2 主催

一般社団法人 中央酪農会議

## 3 後援

農林水産省  
独立行政法人農畜産業振興機構  
公益財団法人日本乳業技術協会  
一般社団法人日本乳業協会  
一般社団法人Jミルク  
NPO法人チーズプロフェッショナル協会

## 4 開催日時

平成29年10月31日(火) 一次審査  
平成29年11月1日(水) 二次・三次・最終審査、表彰式、展示試食会等

## 5 開催会場

ホテルメトロポリタンエドモント (東京都千代田区飯田橋3-10-8)

## 6 プログラム

<平成29年10月31日(火)>

① 一次審査 (非公開) 13時00分から18時00分

<平成29年11月1日(水)>

① 二次審査 (非公開) 9時30分から11時30分

② 三次審査 (非公開) 13時20分から14時10分

③ 最終審査・表彰 (一般公開) 14時40分から16時00分

④ 展示試食会 (一般公開) 16時00分から18時00分

## 7 部 門（部門とカテゴリーの一覧） ※詳細別紙参照

部門	カテゴリー
①フレッシュ	(1) フレッシュ (2) フレッシュ バラエティ (3) フレッシュ リコッタ (4) リコッタ バラエティ
②パスタフィラータ	(1) パスタフィラータ フレッシュ (2) パスタフィラータ バラエティ (3) パスタフィラータ 熟成
③ソフト	(1) ソフト
④白カビ	(1) 白カビ (2) 白カビ バラエティ
⑤ウォッシュ	(1) ウォッシュ (2) ウォッシュ バラエティ
⑥青カビ	(1) 青カビ (2) 青カビ バラエティ
⑦シェーヴル	(1) シェーヴル (2) シェーヴル バラエティ
⑧ハード熟成3カ月未満	(1) ハード熟成3カ月未満 (2) ハード熟成3カ月未満 バラエティ
⑨ハード熟成6カ月未満	(1) ハード熟成6カ月未満 (2) ハード熟成6カ月未満 バラエティ
⑩ハード熟成6カ月以上	(1) ハード熟成6カ月以上 (2) ハード熟成6カ月以上 バラエティ
⑪トライアル	※トライアル部門のカテゴリー分類はなし

※出品数が3品に満たないカテゴリーは類似のカテゴリーと統合する場合があります。

※また、カテゴリー内で分割が必要と判断された場合は、カテゴリーを分割することがあります。

## 8 出品対象

### (1) 出品対象者

現在国産ナチュラルチーズを製造販売している者。

### (2) 審査対象アイテム

- ① 国産のナチュラルチーズであること。
- ② 「第11回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト エントリー用紙」により、期日までに申込があったアイテムであること。
- ③ ハード部門に出品するアイテムは、平成28年10月1日以前から継続して販売していること。
- ④ ハード部門以外に出品するアイテムは、応募時点において、継続して販売していること。
- ⑤ ただし、トライアル部門に出品するアイテムは、上の③及び④に該当しなくても良い。

### (3) 出品数量

- ① フレッシュ、パスタフィラータ、ソフト、白カビ、ウオッシュ、シェーヴル部門  
個包装された製品の重量により以下の数量とする。ただしカット包装する製品はホールでの出品も可とし、製品重量により以下の数量とする。

60g未満	8個	500g未満	3個
100g未満	6個	1kg未満	2個
300g未満	4個	1kg以上	1個

※2kgのブリーの場合、半分(1kg)以上を出品。2kg丸ごとでも可。

- ② 青カビ、ハード系(熟成3カ月未満、熟成6カ月未満、熟成6カ月以上)部門  
ホールの状態で出品することを必須とし、製品重量により以下の数量とする。

300g未満	4個	1kg未満	2個
500g未満	3個	1kg以上	1個

※ただし、1ホールで20kgを超える大型チーズに限り、特別に1/2サイズでの出品を許可するものとする。なお、1/2に切り分けて出品する場合においても、テスター(トライヤー)などを用いての事前の品質確認は禁止とする。

- ③ トライアル

上記に準ずるものとする。

### (4) 審査からの除外

以下に該当する場合は、審査から除外する。

- ① 出品するアイテムが同一製造ロットでないことが明らかな場合。
- ② ホール以外のブロック状で出品する場合に、テスター(トライヤー)を差し込んだ形跡が認められた場合。
- ③ ホールの状態での出品が必須とされているアイテムが、その状態で出品されない場合。
- ④ 指定された数量を無視した場合。
- ⑤ 出品するアイテムが未発売である場合、或いは販売を終了している場合。ただし、トライアル部門に出品するアイテムについては、当該アイテムが未発売であっても良い。(販売が終了したアイテムは除く)

### (5) 出品数

- ① 1出品者の出品数は、3カテゴリーまでとする。
- ② ただし、1カテゴリーに対し1アイテムのみとする。
- ③ 過去の受賞作品の出品も可能とする。

## 9 賞の種類

- (1) 「優秀賞」(20アイテム:全出品チーズの中から選出)
- (2) 「部門賞」(11アイテム)
- (3) 「金賞」(10アイテム:「優秀賞」の中から選出)
- (4) 「審査員特別賞」(1アイテム:「優秀賞」の中から選出)

## 10 審査内容（評価基準）

アイテムの評価は、外観、色調、組織、風味により評価を行う。

## 11 審査方法

### （1）一次審査（非公開）

- ① 審査員2名により審査。
- ② 二次審査の対象となる60アイテムを選定する。

### （2）二次審査（非公開）

- ① 審査員5名により審査。
- ② 一次審査で選出されたアイテムの中から、20アイテムを「優秀賞」として選定する。

### （3）三次審査（非公開）

- ① 審査員9名により審査。
- ② 二次審査で「優秀賞」に選出された20アイテムの中から10アイテムを「金賞」として選出する。

### （4）最終審査（公開）

- ① 審査員9名により審査。

### （5）審査員特別賞の選出

- ① 審査員特別賞は、審査委員長が「優秀賞」より選出する。

### （6）部門賞の選出

- ① 部門賞は、各部門の「優秀賞」より選出する。

## 12 審査員

ナチュラルチーズの専門家及びチーズに造詣の深い著名人（学術、料理、販売、コンサルタント等）を選任する。

## 13 受賞ロゴマークの使用について

- （1）受賞者は受賞製品のパッケージおよび各種宣伝ツール内に「受賞ロゴマーク」を最長2年間（2019年12月末まで）使用可能とする。（なお、今回から受賞ロゴマークの使用可能期間を設定したことに伴う移行期間として、過去の第1回～第10回コンテストの全受賞製品についても、2019年12月末まで受賞ロゴマークの使用を認めるものとする。）
- （2）シリーズ商品の場合でも、ロゴマークを利用できるのは審査会への出品製品のみとする。
- （3）受賞者が以下のような不正な使用を行った場合、ロゴマーク使用の取り消し、停止等の措置をとるものとする。
  - 受賞製品以外にロゴマークを使用した場合
  - 主催者の承諾を得ず無断でロゴマークを使用した場合
  - 購買者、消費者の誤解を招きやすいロゴマークの使用を行った場合※その他詳細に関しては、受賞後に配布する使用規定の記載を参照のこと
- （4）本賞の登録商標、関連名称、ロゴおよび画像に関する商標権は、一般社団法人 中央酪農会議に帰属するものである。

#### 1 4 展示試食会

- ① 最終審査及び表彰式終了後、隣接会場にて、招待を受け参加申込みのあったバイヤー等を対象とした展示試食会を開催する。
- ② コンテストへの出品アイテムは、全て展示試食会にも出展する。
- ③ 展示試食会への出展は任意であり、出展数・量ともに制限を設けない。ただし、残った出展品目については、出展者の責任において返送・廃棄するものとする。
- ④ 招待を受け参加申込みのあったバイヤー等の参加・入場料金については無料とする。