

全国チーズ鑑評会 2026 開催概要

1. 開催名

1-1 日本語名：全国チーズ鑑評会 2026

1-2 英語名：JAPAN NATIONAL CHEESE EVALUATION 2026

2. 開催主旨とビジョンおよび本鑑評会の意義

2-1 趣旨

全国チーズ鑑評会は、日本におけるチーズ製造の価値を、国際的に通用する評価基準に基づき、客観的かつ構造的に明らかにすることを目的として開催されます。

本鑑評会では、国際鑑評基準（ICES）に準拠した絶対評価方式を採用し、チーズの外観・テクスチャー・風味といった品質要素を、再現性のある方法で評価します。

これにより、これまで曖昧になりがちであった「良いチーズとは何か」を、共通言語として可視化し、生産者・流通・消費者の間で共有可能な価値へと転換します。

また本鑑評会は、順位を競うことを主目的とするものではなく、各チーズの持つ品質を絶対的に把握し、その結果をもとに今後の製造・改良・表現へとつなげていくための、実践的かつ持続的な評価の場として設計されています。

2-2 ヴィジョン

日本のチーズを、評価の対象から、文化として認識される存在へと高める。そのために、品質を正しく評価し、価値として社会に伝え、生産者の技術と思想が正当に理解される環境を構築します。

さらに、評価された価値を国内に留めることなく、国際的な文脈へと接続することで、日本のチーズが世界において自然に選ばれ、信頼される存在となる未来を目指します。

2-3 本鑑評会の意義

本鑑評会は、単なるコンクールではありません。

- ・品質を「見える化」する評価制度であり
- ・技術の到達点を共有する学びの場であり
- ・日本チーズの価値を社会に提示する基盤です

評価を通じて得られるのは、結果だけではなく、次の製造へとつながる明確な指針です。

そしてその積み重ねが、日本チーズ全体の水準向上と、文化としての確立へとつながっていきます。

3. 主催 一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会

4. 実行委員会

4-1 フロマジェジャパン実行委員会

一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会 内

4-2 実行委員長 金子敏春（一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会 理事長）

4-3 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 16-2 東事協ビル 2F

4-4 TEL：03-6264-0530

E-mail：info@cheeseart-fromager.jp

問合せ担当：村瀬

5. 開催日時・会場および結果発表について

5-1 2026年より1年に一度、開催します。

5-2 会場：銀座松竹スクエア 1階（東京都中央区築地1丁目13-1）

5-3 開催日：2026年6月5日(金)

5-4 タイムテーブル：6月5日(金)12:00～15:00 審査（一般公開）

5-5 結果発表： 6月6日(土)16:00 ステージにて認証結果を発表（一般公開）

6月7日(日)公式Webサイトにて速報を発表

6. エントリー(出品申込)

6-1 エントリー締切期日：2026年5月22日(金)まで

>>開催概要ページ

6-2 エントリー方法：

フロマジェジャパンのホームページ開催概要ページの

エントリーフォーム（Googleフォーム）よりご入力、

もしくは、同封の所定の出品申請用紙にご記入し、

[メール info@cheeseart-fromager.jp](mailto:info@cheeseart-fromager.jp)まで

もしくは、FAX03-6264-0530にて申込ください。



◎推奨：エントリーフォーム（Googleフォーム）より入力ください。

6-3 出品料：出品要項(9-6)をご覧ください 2026年5月22日(金)までにご入金ください。

ご入金を以てエントリー完了といたします。

7. 出品カテゴリー

7-1 カテゴリー部門

| | | | |
|-----|-------------------------|------|-----------------|
| 101 | フレッシュ | 601 | ハード(3か月未満) |
| 201 | パスタフィラータ(フレッシュ_モッツアレッタ) | 602 | ハード(3か月以上6か月未満) |
| 202 | パスタフィラータ(フレッシュ_ブッラータ) | 603 | ハード(6か月以上) |
| 203 | パスタフィラータ(その他) | 701 | ホエイ原料(リコッタ) |
| 204 | パスタフィラータ(熟成) | 702 | ホエイ原料(ブラウンチーズ) |
| 301 | ソフト(酸凝固) | 801 | 風味付け |
| 302 | ソフト(白カビ) | 901 | チーズ(その他) |
| 303 | ソフト(ウォッシュ) | 1001 | バター |
| 304 | ソフト(その他) | | |
| 401 | 青カビ | | |
| 501 | 山羊乳製チーズ | | |
| 502 | 羊乳製チーズ、水牛乳製チーズ | | |

8. 出品チーズの送付について

- 8-1 送付先：エントリー後に通知される指定場所に送付ください。
- 8-2 送付日：指定期間中に送付ください。
- 8-3 送料はご負担ください。

9. 出品対象

9-1 出品対象者：

日本国内において、乳製品製造業の営業許可を取得し、国内の乳を使って製造されたナチュラルチーズまたは乳製品であること。

【衛生管理に関する要件】

出品製品は、食品衛生法および関連法規に基づき、適切な衛生管理体制のもとで製造されたものに限り、出品者は、HACCPに基づく衛生管理を実施し、製造履歴およびロット管理が可能な体制を有していることを条件とします。

なお、必要に応じて、製造記録等の提出を求める場合があります。

9-2 審査対象アイテム

- 9-2-1 国内産の乳を使って製造された国産のナチュラルチーズ及び乳製品であること。
- 9-2-2 「全国チーズ鑑評会 2026 エントリー用紙」により、2026年5月22日(金)までに申込があったアイテムであること。
- 9-2-3 出品製品は、既に3か月以上の販売実績があり、2026年6月時点においても販売していること。

9-3 出品数量

- 9-3-1 出品1アイテムにつき500g以上。500g～2kgをおすすめしております。
- 9-3-2 1つの製品が500gに満たない場合は、以下の数量を参考に出品とする。
- | | | | |
|--------|----|--------|----|
| 60g未満 | 6個 | 200g未満 | 3個 |
| 100g未満 | 4個 | 500g未満 | 2個 |
- 9-3-3 1つの製品が500g以上の製品はホールでの出品も可とします。

9-4 審査からの除外 以下に該当する場合は、審査から除外します。

- 9-4-1 指定された数量と異なる場合。
- 9-4-2 エントリー時点で未発売及び、3か月以上の販売実績がない場合、又は販売を終了している場合。
- 9-4-3 出品チーズには目に見える識別マークがある場合。出品チーズ自体にある消えないマーキングやブランドロゴ、ブランド名は、出品前に取り除くか覆うこと。

9-5 出品数

- 9-5-1 1製品につき、同じ仕様の複数の出品は認められません。
*カテゴリーを変えて同じ製品を出品することは認められません。
*同じカテゴリー内に同じ製品を出品することは認められません。
- 9-5-2 仕様が異なる製品であれば、出品数に関して制限は設けません。

9-6 出品料

- 1品の場合：10,000円(税抜)
2品の場合：15,000円(税抜)
3品の場合：20,000円(税抜)
4品の場合：25,000円(税抜)
5品の場合：30,000円(税抜)
6品以上の場合：一律30,000円(税抜)
- エントリー手続き後、出品料を出品数に応じてお支払ください。
出品アイテムの送付の際の送料はご負担ください。

10. 審査員 実行委員会は、国内外のチーズの専門家を審査員(Jury)として選任します。

11. 審査内容(評価基準):

本鑑評は、国際鑑評基準 (ICES) に準拠し、品質評価における客観性・再現性・透明性を担保する評価設計のもと実施します。評価は、チーズの品質構造を構成する主要要素として、以下の3項目に基づく絶対評価方式で行います。

外観 (Appearance) : 5 点

テクスチャー (Texture) : 5 点

風味 (Taste & Aroma) : 10 点

本評価方式は、食品評価における官能評価の国際的枠組みおよび品質評価の考え方を基盤とし、国際標準化機構(ISO)*に代表される標準化思想(標準化・再現性・比較可能性)を踏まえて設計されています。

* ISO : 国際標準化機構(ISO)とは世界中で共通に使われている公平でブレのない評価や管理を行うための国際標準ルールのこと

これにより、評価者間のばらつきを抑制し、チーズの品質を絶対的かつ構造的に把握する評価を実現します。

12. 審査方法と認証

12-1 カテゴリー部門ごとに審査。

12-1-1 審査員がグループに分かれ(1グループ4名前後)、担当カテゴリーを審査します。

12-1-2 前述11の国際鑑評基準(ICES)に基づき、絶対評価方式で、審査を実施します。

12-1-3 認証条件: 20点満点中14点以上の品質と評価された製品が認証されます。

13. 日本チーズ品質認証 JCQM Japan Cheese Quality Mark(JC クオリティーマーク)とその表示について

※JCQM は制度名称、JCQ は表示マーク名称を指します。

- 13-1 JCQM (Japan Cheese Quality Mark) は国際鑑評基準 (ICES) に準拠した評価結果に基づき、チーズの品質評価結果を社会に伝達する認証制度です。
- 13-2 全国チーズ鑑評会でJCQ(ジェイ・シー・クオリティー)認証された製品は、該当する JCQ (ジェイ・シー・クオリティー)マークを製品に表示することができる。
- 13-3 JCQ(ジェイ・シー・クオリティー)マークには、認証された年が表示されている。



14. 日本チーズ品質認証 JCQ(JC クオリティー)マークの表示料について

- 14-1 JCQ(ジェイ・シー・クオリティー)マーク表示料：
JCQ(ジェイ・シー・クオリティー)認証を受けた製品に表示する場合
1 製品あたり各 5,000 円(税抜)の表示料となります。
- 14-2 JCQ マーク表示場所と使用可能期間：
認証製品のパッケージ及び宣伝ツール内に「JCQ(ジェイ・シー・クオリティー)マーク」
を使用することができる。
ただし、当該ロゴマークの使用可能期間は、翌年の年末まで(2027 年 12 月末迄)とする。
- 14-3 出品者が以下のような不正な使用を行った場合、JCQ マーク使用の取り消し、停止等の措置をとるものとする。
 - 14-3-1 2026 年認証製品以外に JCQ マークを使用した場合
 - 14-3-2 主催者の承諾を得ず無断で JCQ マークを使用した場合
 - 14-3-3 購買者、消費者の誤解を招きやすい JCQ マークを使用した場合
 - 14-3-4 ロゴマークの使用可能期間を超過して JCQ マークを使用した場合※その他詳細に関しては、2026 年認証後に配布する使用規程の記載を参照のこと
- 14-4 本 JCQ マークの登録商標、関連名称、JCQ マーク及び画像に関する商標権は、
日本チーズアートフロマジェ協会に帰属するものである。