



THE ART OF TASTE | 味覚の祭典
GINZA 国際チーズ芸術祭 FROMAGER JAPAN

全国チーズ鑑評会 2026

出品工房・出品チーズ一覧

Japan National Cheese Evaluation 2026

— 全国から集まる国産チーズの品質と文化を見つめる —

本資料は、全国チーズ鑑評会 2026 に出品された工房および出品チーズを、
来場者の皆さまにご紹介するための簡易案内資料です。

日本各地の作り手によるチーズを通じて、地域の風土、素材、技術、
そしてチーズづくりに込められた想いに触れていただく機会となれば幸いです。

開催日	2026年6月5日(金) 表彰式6月6日(土)
会場	銀座松竹スクエア
主催	一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会 Cheese Art Fromager Association of Japan
事業名	全国チーズ鑑評会 2026 Japan National Cheese Evaluation 2026
後援	農林水産省、在日フランス大使館 独立行政法人農畜産業振興機構 令和8年度国産乳製品等競争力強化対策事業(国産チーズ競争力強化支援対策事業)

※本資料は、来場者向けの簡易案内資料です。

※評価結果・認証予定等の発表は、所定の発表時刻以降にご案内いたします。



2. ご挨拶・開催主旨

国産チーズの品質と文化を、社会へ伝えるために

このたび、全国チーズ鑑評会 2026 を開催するにあたり、
全国 29 都道府県より、61 のチーズ工房、190 品の出品エントリーをいただきました。
心より御礼申し上げます。

日本のチーズづくりは、各地域の風土、乳の個性、作り手の技術、そして日々の工夫
によって支えられています。

ひとつひとつのチーズには、その土地の自然環境、工房の歩み、作り手の姿勢が表れ
ています。

全国チーズ鑑評会は、こうした国産チーズの品質を確認し、
作り手の技術と地域の食文化を社会に伝えるための取り組みです。

単に優劣を競う場ではなく、チーズの状態、香り、味わい、組織、外観などを丁寧
見つめ、国産チーズの価値をより多くの方々に知っていただくことを目的としてい
ます。

また、本鑑評会は、一般社団法人日本チーズアートフロマージュ協会が進める
THE ART OF TASTE | 味覚の祭典の一環として実施されます。

チーズを通じて「味わうこと」への理解を深め、消費者、生産者、専門家、地域社会
をつなぐ機会となることを目指しています。

本資料では、今回ご出品いただいた工房とチーズを一覧としてご紹介いたします。
ご来場の皆さまには、日本各地で育まれるチーズの多様性と、作り手の確かな技術を
感じていただけたら幸いです。

一般社団法人 日本チーズアートフロマージュ協会
フロマージュジャパン実行委員長
金子敏春



3. 鑑評会の考え方

順位を競う場ではなく、品質を確認し、価値を社会へ伝える場

全国チーズ鑑評会 2026 は、単に順位や優劣を競うための場ではありません。

国産チーズの品質を、専門的な視点から丁寧に確認し、その価値を生産者、専門家、消費者、地域社会へ伝えていくための取り組みです。

本鑑評会では、CAFAJ が採用する国際鑑評基準 ICES (International Cheese Evaluation Standard) の考え方に基づき、チーズの外観、組織、香り、味わい、状態などを総合的に確認します。

チーズは、単なる食品ではなく、乳の品質、製造技術、熟成管理、地域の風土、作り手の感覚が重なり合って生まれる文化的な食品です。

そのため、鑑評においては「おいしい・おいしくない」という個人的な感想だけではなく、品質としてどのような特徴があるのか、どのような技術や表現が見られるのかを、できるだけ客観的に見つめることが大切です。

全国チーズ鑑評会は、こうした視点を通じて、国産チーズの現在地を確認し、作り手の技術向上と、消費者の理解促進につなげていくことを目指しています。

また、一定の評価水準に達したチーズについては、今後、品質評価や認証に関する案内につながる場合があります。

ただし、本資料に掲載されている内容は、出品工房および出品チーズの紹介を目的としたものであり、評価結果や認証を示すものではありません。

ご来場の皆さまには、全国から集まったチーズを通じて、日本のチーズづくりの広がりや、地域ごとの個性を感じていただけたら幸いです。

※評価結果・順位・認証予定等は、本資料には掲載しておりません。所定の発表時刻以降に、別途ご案内いたします。

4. 出品工房・出品チーズ一覧

全国から集まった出品工房とチーズのご紹介

本一覧では、来場者の皆さまに、どの地域の工房から、どのようなチーズが出品されているかをご案内いただけるよう、都道府県／工房名／出品チーズ名／種類を整理して掲載しています。

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
001	ファットリアビオ 北海道札幌市白石区平和通 12 丁目北 5-20 チーズ製造における世界最高峰の歴史と技術を持つ南イタリアの農場“Fattorio Bio”のチーズマスターが、世界最高品質の北海道のミルクに出会い、北海道へ移住して最高のチーズを作ろうとしている。そんな小さな一歩から始まった、日本で初めての試みそれが Fattoiro Bio Hokkaido です。	イタリア職人がつくる ポッコンチーニ	モッツアレラ	牛
		イタリア職人がつくる ブリーノ	パスタフィラータ (熟成)	牛
		イタリア職人がつくる ブッラータ	ブッラータ	牛
		GRANA DI EZO	ハード (6 か月以上)	牛
		イタリア職人がつくる フォルマッジョ ベベネロ	風味付け	牛
		イタリア職人がつくる リコッタ サラータ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
		FIOCCO DI NEVE	ソフト(白カビ)	牛
		イタリア職人がつくる フォルマッジョ トリュフ	風味付け	牛
002	チーズ工房タカラ 北海道虻田郡喜茂別町中里 2-7 北海道・喜茂別町にある、家族で営む小さな牧場とチーズ工房です。羊蹄山と清流に囲まれた土地で草を育て、牛を放牧し、搾ったミルクからチーズをつくっています。自然由来の乳酸菌や天然氷熟成庫を活用し、「自然」と「手づくり」を大切にしたものづくりを実践しています。「タカラ」はアイヌ語で“夢を育む”という意味。その名のもと、安心でおいしい乳製品づくりに日々取り組んでいます。	タカラのタカラ	ハード (6 か月以上)	牛
		タカラのレタラ	フレッシュ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
003	<p>ニセコチーズ工房 北海道虻田郡ニセコ町字近藤 425-6</p> <p>フレッシュから長期熟成、本格的チーズからフ レーパーチーズまで、多種多様のチーズを製造 する工房。</p>	セミハード 二世古 椀 【momiji】	ハード (6か月以上)	牛
		ブルーチーズ 二世古 空 【ku:】	青カビ	牛
		ブルーチーズ 二世古空 【ku:】 超熟	青カビ	牛
		デザートチーズ 二世古 雪花【sekka】 パパイヤ&パイナップル	風味付け	牛
		デザートチーズ 二世古 雪花【sekka】 ラムレーズン	風味付け	牛
		デザートチーズ 二世古 雪花【sekka】 ラムバナナ	風味付け	牛
		さけるチーズ 二世古 白樺【shirakaba】 プレーン	パスタフィラータ (その他)	牛
		さけるチーズ 二世古 白樺【shirakaba】 スペシャルスパイシー	風味付け	牛
		さけるチーズ 二世古 白樺【shirakaba】 バジル	風味付け	牛
		ブッラータ 二世古 蕾【tsubomi】	ブッラータ	牛
		カマンベール 二世古 六花【rikka】	ソフト(白カビ)	牛
		酸凝固 二世古 粉雪【konayuki】	ソフト(酸凝固)	牛
		デザートチーズ 二世古 粉雪【konayuki】 クローブ×オレンジ	風味付け	牛
		デザートチーズ 二世古 粉雪【konayuki】 スパイス×6種のフルーツ	風味付け	牛
		もちとろチーズ 二世古 雪解【yukidoke】	ソフト(その他)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
003	ニセコチーズ工房 北海道虻田郡ニセコ町字近藤 425-6 フレッシュから長期熟成、本格的チーズからフレイバーチーズまで、多種多様のチーズを製造する工房。	セミハード 二世古 楓【kaede】	ハード (6か月以上)	牛
		こじどーる	ハード (3か月未満)	牛
		カチョカバロ 二世古 芽吹【mebuki】	パスタフィラータ (熟成)	牛
		二世古 楓×月浦ワイン	風味付け	牛
		でりすどこじ	ソフト(白カビ)	牛
		モッツアレラ 二世古 雫【shizuku】高水分	モッツアレラ	牛
004	CHEESEDOM 北海道久遠郡せたな町瀬棚区三本杉 160 海の近くのチーズ工房です！	瀬棚	ソフト(白カビ)	牛
005	はやきたチーズ工房 夢民舎 北海道勇払郡安平町早来大町 141 番地 早来は日本のチーズ工場発祥の地ですが、一度その歴史の灯が途絶えました。夢民舎はその伝統を受け継ぎ、「はやきた」の名でチーズづくりを復活。地図から消えた早来町の名を守り、広める想いを込めてチーズをつくり続けています。	はやきたカマンベールチーズ	ソフト(白カビ)	牛
		はやきた スモークカマンベールチーズ	風味付け	牛
		はやきた 生カマンベールチーズ	ソフト(白カビ)	牛
		はやきたブルーチーズ	青カビ	牛
		はやきたクリームチーズ	フレッシュ	牛
		よもぎモッツアレラ	風味付け	牛
		はやきたダブルチーズ クリーム&ブルー	青カビ	牛
		夢民舎のさけるチーズ	パスタフィラータ (その他)	牛
		カチョカバロピッコロ	パスタフィラータ (熟成)	牛
		はやきたカチョカバロ	パスタフィラータ (熟成)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
006	<p>吉田チーズ工房 旭川市花咲町7丁目 4055-15</p> <p>2019年開業。住宅地に建つカマンベールチーズだけを作っている小さな工房です。地元産の新鮮な牛乳で作った白カビや乳酸菌が生きている生タイプのカマンベールチーズです。お口に広がるクリーミーさが自慢です。ご家庭の冷蔵庫でも熟成がすすみ、味の変化をお楽しみいただけます。</p>	生かまんベール	ソフト(白カビ)	牛
007	<p>ブルーチーズドリーマー 北海道旭川市江丹別町中央 118</p> <p>家族経営の牧場、伊勢ファームの健康的なミルクでチーズ製造を行っている。</p>	江丹別の青いチーズ	青カビ	牛
		江丹別の青いチーズ酒粕熟成	風味付け	牛
008	<p>エゾリスチーズ 上川郡新得町新得西3線42番地10</p> <p>北海道・十勝の小さな町、新得町。十勝山麓の美しい自然に囲まれた牛にとっての楽園のようなこの地で、私たちはフランスで培った経験と技術を生かし、近隣の放牧酪農家とともに二人三脚でチーズづくりをしています。放牧酪農やさらにグラスフェッドミルクならではの、季節ごとの豊かな味わいを大切に、食卓にぬくもりと本物のおいしさをお届けします。コンセプトは、十勝山麓の景色と放牧酪農チーズから「ほんとうのおいしいを探して。」</p>	カヴァノキ	ソフト(白カビ)	牛
		グラスフェッドハード	ハード (6か月以上)	牛
009	<p>チーズ工房 NEEDS 北海道中川郡幕別町新和 162-111</p> <p>チーズ工房 NEEDS は、明治時代に開場し100年以上の歴史を刻む新田牧場に隣接しています。北海道指定の「新田牧場 自然景観保護地区」の豊かな自然の中で、自家製飼料を用いて大切に育てられた牛の良質な生乳を主原料にチーズを製造。「いつものテーブルにチーズを」をコンセプトに、安心して親しみやすい味わいをお届けしています。</p>	榊(かしわ)	ハード (3か月以上6か月未満)	牛
		榊(かしわ) プレミアム	ハード (6か月以上)	牛
		大地の耀	フレッシュ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
010	<p>有限会社富田ファーム 北海道紋別郡興部町宇津 99-8</p> <p>オホーツク海に面した興部町に有る当牧場は、搾乳牛 90 頭、育成 90 頭を飼養しています。「原料に勝る技術なし」を座右の銘に、牧草地に牛の糞尿のみを散布する「炭素循環農法」を行い、土づくり・牧草づくりを实践。チーズの美味しさとなる、高脂肪・高たんぱくのロクのある生乳を生産しています。その生乳を原料に、スイスタイプやブルーなど約 15 種類のチーズや乳製品を加工・販売しています。</p>	ジャパンプルーおこっぺ	青カビ	牛
011	<p>チーズ工房アドナイ 北海道紋別郡興部町宇興部 914-12</p> <p>北海道のオホーツク海に面した街、興部町。豊かに生い茂る草原の緑と街からほど近い海の青がとてもきれいなこの土地で育った牛から搾った牛乳で乳製品を製造する工房です。ヨーロッパの農家がつくるチーズをお手本として十数種類のチーズを製造しています。</p>	トーマ・トロータ	ハード (6 か月以上)	牛
		カレ・ド・エール (クミン)	風味付け	牛
012	<p>milk port NAO 岩手県下閉伊郡田野畑村蝦夷森 161-3</p> <p>一年 365 日牛を放牧している山地酪農。ニホンシバを中心に自生する 50 種類以上の野草を好きな時に好きなだけ食べ、喉が渴けば川水を飲みます。伸び伸びとストレスフリーに育った牛から搾られる山地酪農牛乳。その牛乳を使用してヨーグルトやチーズを製造しております。安心・安全はもちろんの事、「美味しい！」と多くのお客様にお喜び頂いている、弊社の乳製品は製造者 1 名と助手の 2 名で一つ一つ丁寧に作られております。1 頭当たりから搾られる牛乳は一般の酪農の 1/3 以下。そんな希少な弊社乳製品を是非この機会にご賞味下さい。</p>	白仙 (山地ダブルクリーム)	ソフト(酸凝固)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
013	もりおかみるく Lab 岩手県盛岡市下田字生出 893-11 盛岡市唯一の地場産生乳加工拠点・もりおかみるく Lab。地域の酪農家と連携し、搾りたての盛岡産生乳を使用したフレッシュチーズづくりに取り組んでいます。素材本来の風味と鮮度を大切に、地域の風土と技術を活かした“盛岡ならではの味”を全国へ届けています。	香草トレッチャ	風味付け	牛
		チーズの赤ちゃん	フレッシュ	牛
014	蔵王チーズ 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原 251-4 昭和 35 年神奈川県厚木市に牧場を開設し、そして昭和 55 年この地にチーズ工場を建設して「蔵王チーズ」を誕生させました。蔵王チーズのチーズ作りは酪農から始まります。蔵王連峰の豊かな自然が育んだ牧草を食べ、湧き出る天然水を飲んで育った乳牛は良質な牛乳を生み出します。搾りたての新鮮な生乳は熟練の職人によってチーズへと生まれ変わります。長年培われてきた技術と、そして厳しい安全管理のもと育まれてきた美味しさ。それが蔵王チーズです。	麴チーズ蔵	風味付け	牛
		スモークゴダー	風味付け	牛
015	Cheese Atelier Mozzao 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字遠刈田北山 21-12 CheeseAtelier Mozzao は、蔵王山麓にある手づくりナチュラルチーズ工房です。Mozzao の由来は、主力製品である Mozzarella と Zao から。宮城県産生乳の豊かな風味を生かし、モッツアレラやリコッタなど、ミルク本来の甘みと香りを感じるチーズを一つひとつ丁寧に仕上げています。蔵王連峰に抱かれた自然豊かな地から、手づくりならではのやさしい味わいと小さな感動を食卓へお届けします。	フレッシュモッツアレラ ミルクの実り	モッツアレラ	牛
		カチョカヴァッロ ミルクのコガネ	パスタフィラータ (熟成)	牛
		リコッタチーズ ミルクの喜び	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
		フロマーゼブラン ミルクのシルク	フレッシュ	牛
		ストリングチーズ ミルクの紡ぎ	パスタフィラータ (その他)	牛
		ブラータチーズ ミルクの極み	ブラータ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
016	<p>那須千本松牧場 栃木県那須塩原市千本松 799</p> <p>明治 26 年創業。那須連山のふもとに広がる 825ha の大地で循環型酪農を実践。牛のフンを堆肥に牧草を育て、牛を育て、搾乳する自然との共生を経営理念に掲げ、敷地内の牧場から搾りたての生乳を運び、一つ一つ丁寧にチーズを作っています。</p>	牧場手作り 焼いて食べるミルクチーズ	チーズ(その他)	牛
		牧場手作り 熟成ゴーダチーズ	ハード(3 か月以上 6 か月未満)	
		牧場手作り さけるモッツアレラ	パスタフィラータ (その他)	牛
		牧場手作り 焼くモッツアレラ	モッツアレラ	牛
		牧場手作り リコッタチーズ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
017	<p>So-boku 眞嶋牧場 栃木県那須塩原市青木 1858-2</p> <p>眞嶋牧場は昭和 37 年、牛 1 頭から酪農を始めました。牧場では良質な草づくりにこだわり、元気に育ったジャージー牛とホルスタイン牛の乳を搾っています。So-boku では、その新鮮な牛乳を受け取り、素材の個性を生かした素朴でやさしい味わいのチーズを丁寧に製造・販売しています。</p>	SnowLight	ソフト(白カビ)	牛
		モッツアレラチーズ	モッツアレラ	牛
018	<p>フィンランドの森チーズ工房 メッツァナイト 栃木県那須郡那須町大字高久乙 2730-6</p> <p>観光地 栃木県那須の那須街道沿いにある"フィンランドの森"という商業施設内にある小さな工房です。店舗内からチーズを製造している様子が見えるので興味深そうに覗き込むお客様やお子様がいらっしゃいます。製造の様子を直接ご覧いただくことで、もっとチーズを身近に感じていただくきっかけになればと考えています。チーズ製造時には、排出されるホエイを活用しブラウンチーズも同時に製造しています。</p>	ブラウンチーズルスカ	ホエイ原料 (ブラウンチーズ)	牛
		酸凝固タイプ ヌッカ	ソフト(酸凝固)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
019	<p>(有)那須高原 今牧場 栃木県那須郡那須町大字高久甲 5898</p> <p>私たちは、那須高原という観光業が盛んな地域で約300頭の牛と山羊と暮らしています。牛と山羊の命に向き合い、感謝しながら、美味しく安全にご提供できるよう日々精進しております。朝、敷地内の牧場で搾乳したミルクは、すぐに工房へ運ばれ加工されフレッシュチーズは、工房直売店のオープン時間にはショーケースに並びます。今牧場チーズ工房は、施設が隣接されているため牧場で搾りたてのミルクをすぐにチーズに加工するという鮮度とスピードが強みでもあります。また牧場と工房の経営が一貫しているため、ミルクの品質が良好に保たれます。最後に私が大切にしているのは製造でミルクに余計なことをしない事。主役は乳酸菌で私たちはサポート役になること。うちの熟成庫の菌をよく理解する事。この3点を守り職人たちと美味しいチーズ作りに励んでおります。</p>	りんどう	ソフト(ウォッシュ)	牛
		なすの	ソフト(酸凝固)	牛
		ユキヤナギ塩入り	フレッシュ	牛
		カチョカバロ	パスタフィラータ(熟成)	牛
		おおひなた	ソフト(白カビ)	牛
		三本槍岳	山羊乳製チーズ	山羊
		みのり	ハード(3か月未満)	牛
茶白岳	山羊乳製チーズ	山羊		
020	<p>大田原チーズステーション 栃木県大田原市中田原 1901</p> <p>那須地域酪農組合から、那須高原の新鮮な生乳で作っています。酪農家が大変な時代に、チーズを通して地域生乳に付加価値をつけていきたいです！</p>	昌	ソフト(酸凝固)	牛
021	<p>新利根チーズ工房 茨城県稲敷市東大沼うし新田1510-6</p> <p>発酵文化が根付く茨城県。その南端の、都心から最も近い放牧酪農の地。ゆっくり流れる時間の中で、日々チーズに生きる菌たちと会話しながら、常陸國の風土が生み出す味を追求し続けています。</p>	白霞	ソフト(酸凝固)	牛
		月利根	ソフト(ウォッシュ)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
022	株式会社FROMAGERIE つくば笠間チーズ工房 茨城県笠間市市野谷小島1305-1 牛乳の栄養がぎゅっと濃縮されたチーズ…。毎日ちよこっと食べるたびに、そのおいしさに幸せを感じて健康になってもらいたい。そのような思いを込め、毎日少しずつ努力を重ね、改善を加えて、チーズを作っています。	愛宕山	ソフト(酸凝固)	牛
		すずらん	ソフト(酸凝固)	牛
023	公益財団法人神津牧場 群馬県甘楽郡下仁田町南野牧 250 明治20年開設ジャージー牛を飼養 乳製品の加工販売を一貫経営し創業時からこれまで変わらず実践しています。	神津ジャージーバター	バター	牛
024	ビルミルク工房 群馬県邑楽郡大泉町坂田 3-10-11 2002年から、Vilmilkは日本で本格的なブラジルのミナスチーズを製造しています。ブラジルの伝統と日本の品質を組み合わせた商品づくりを行っています。私たちの商品は、日本有数の酪農地域である群馬県産の新鮮な牛乳を使用しています。厳選された材料と、ブラジル・ミナスジェライス州の伝統的なチーズ製法に着想を得た技術を用いて、さまざまな乳製品を製造しています。	熟成チーズ MINAS CHEESE CURADO	パスタフィラータ (熟成)	牛
025	秩父やまなみチーズ工房 埼玉県秩父市下吉田 4074-2 私たちは秩父の人や自然が産み出した豊かな恵みを生かしたナチュラルチーズ製造をめざしています。生乳は秩父小鹿野町の吉田牧場の乳を100%使用しています。またウォッシュの製造・熟成には平成の名水百選にも選ばれた「毘沙門水」、ベンチャーウイスキー秩父蒸溜所の「イチローズ モルト&グリーンワールド ブレンデッドウイスキー」を使用、燻製のチップには同じくベンチャーウイスキーの樽材のミズナラの木で醸すなど秩父にこだわったチーズ作りに取り組んでいます。	ルビー	ソフト (ウォッシュ)	牛
		秩父カマンベール	ソフト(白カビ)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
026	ほんわかヨーグルト製造所 長野県下高井郡山ノ内町大字佐野 1 0 1 6 長野県の志賀高原の麓で酪農をしながらヨーグルトとチーズの加工をしています。冬は雪が多く夏は志賀高原から谷風が吹いてくるので冷涼で牛の過ごしやすい場所で営業しています。	neige de okushigakougen	モツァレッラ	牛
		ホワイトチェダーチーズ プレーン	ハード (3 か月未満)	牛
027	アトリエ・ド・フロマージュ 長野県東御市新張 504-6 アトリエ・ド・フロマージュは 1982 年創業者の「カマンベールチーズを作ってみよう」という思いから始まりました。信州東御市は“日本のブルゴーニュ”といわれるほどチーズの本場フランスに似た風土を持っています。日本でも有数の小雨地帯であり、アトリエ・ド・フロマージュは標高 900mほどの丘陵地帯南斜面に立地しています。そんな発酵食品を作るには最適の地で、近隣で搾った良質な生乳を基本とした原料の徹底管理にこだわり、他にはないアトリエ・ド・フロマージュならではの魅力を創造しています。	翡翠	青カビ	牛
		ココン	ソフト(酸凝固)	牛
		ウォッシュ・オ・カルヴァドス	ソフト (ウォッシュ)	牛
		生チーズ	フレッシュ	牛
		軽井沢チーズ	ハード(6 か月以上)	牛
028	信州チーズの樹 長野県佐久市布施 8-319 体験型チーズ工房 信州チーズの樹です。信州産 100%のナチュラルチーズを製造、販売しています。チーズ工房内で行うチーズ作り体験は、「出来たての感動体験」をコンセプトに皆様に楽しくチーズ作りを行っていただけるよう、毎週開催しております。ぜひ信州の魅力を感じていただければ幸いです。	伸-SHIN-	パスタフィラータ (その他)	牛
		優-YUU-	パスタフィラータ (熟成)	牛
		望-NOZOMI-	フレッシュ	牛
		輝-KAGAYAKI-	ハード(3 か月以上 6 か月未満)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
029	高秀牧場チーズ工房 千葉県いすみ市須賀谷 1339-1 千葉県いすみ市にある高秀牧場チーズ工房は、循環型酪農に取り組む牧場併設のチーズ工房です。自社で搾った新鮮な生乳を使用し、ミルク本来の風味を生かしたナチュラルチーズを製造しています。フレッシュタイプからブルーチーズなど多種多様なチーズを手がけ、地域の循環の中で生まれたここでしか味わえないチーズづくりに取り組んでいます。	いすみの白い月	ソフト(酸凝固)	牛
		フロマージュ・フレ (パイン)	風味付け	牛
030	チーズ工房【千】sen 千葉県夷隅郡大多喜町馬場内 178 千葉県大多喜町の古民家から世界へ挑む「チーズ工房【千】sen」です。私たちが目指すのは日本独自のチーズ。厳選した地元の乳酸菌と酵母を使い、かむほどに旨みや香りが広がる唯一無二の風味を醸しています。国内外のコンクールで評価をいただいていた誇りを胸に、今回の出品作でも、日本の大地の恵みと発酵の美しさを皆様へまっすぐにお届けします。	鼓動 Kodou	ソフト (ウオッシュ)	牛
		七宝 Shippou	ソフト(白カビ)	牛
		縁 en	パスタフィラータ (その他)	牛
		うぶすな Ubusuna	ソフト(酸凝固)	牛
031	クルック フィールズ 千葉県木更津市矢那 2503 チーズ工場 千葉県木更津市で、水牛を飼育して乳製品を製造販売していますメイン商品は水牛のモッツアレラとリコッタ、ヨーグルトです。南イタリアで学んだ作り方そのままで、毎日製造しています	水牛のモッツアレラ	モッツアレラ	水牛
		水牛のリコッタ	ホエイ原料 (リコッタ)	水牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
032	<p>CHEESE STAND 東京都渋谷区神山町 5-8 ステラハイム神山 101</p> <p>2012年に「街にできたてのチーズを」をコンセプトに東京・渋谷にてオープン。世界的にも街中でフレッシュチーズを作るクラフトの魁となり、ブッラータを日本で始めて作り、チーズを軸にし、オウンドメディアや絵本などチーズ文化を広めるために尽力しています。2022年より熟成チーズにも挑戦。2023年より福岡・油山でチーズを作り福岡でもチーズをひろめています。国内外の多くのコンクールでさまざまな賞を受賞をしながら、美味しいチーズを真摯に作り続けています。</p>	出来たてモッツアレラ	モッツアレラ	牛
		出来たてリコッタ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
		東京ブッラータ	ブッラータ	牛
		さけるモッツアレラ プレーン	パスタフィラータ (その他)	牛
		カチョカヴァッロ	パスタフィラータ (熟成)	牛
		東京白やなぎ	ソフト(酸凝固)	牛
		東京白カビ	ソフト(白カビ)	牛
		山羊やなぎ	山羊乳製チーズ	山羊
		東京セミハード	ハード(6か月以上)	牛
		東京ブラウンチーズ	ホエイ原料 (ブラウンチーズ)	牛
		リコッタサラータ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
033	<p>GOOD CHEESE LABORATORY 東京都目黒区碑文谷 5-11-13</p> <p>東京清瀬から毎日届く搾りたての生乳を使ったチーズ工房とピッツァダイニング「GOOD CHEESE GOOD PIZZA 日比谷」をオープンして6年。製造量の増加に伴い2024年5月に目黒区碑文谷に「GOOD CHEESE LABORATORY」として移転しました。「モッツアレラ」「リコッタ」「ブッラータ」をはじめ「ブラウンチーズ」や「クリームチーズ」など7種のつくりたてチーズを都内のダイニングやバイクカフェでお楽しみいただけます。2024年7月には「GOOD CHEESE LABORATORY 京都三条」もオープンし、どちらも毎日製造をしています。</p>	モッツアレラ ノディーニ	モッツアレラ	牛
		リコッタ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
		ブッラータ	ブッラータ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
034	養沢ヤギ牧場 東京都あきる野市養沢 414 2020年3月から東京都あきる野市、東京都内でありながらも自然豊かな養沢地区の山間でヤギの飼育とチーズ製造を行っています。4月頃～12月頃にかけて製造しています	養沢ヤギチーズ	山羊乳製チーズ	山羊
035	Osteria e Bottega S 神奈川県茅ヶ崎市東海岸北 1-5-7 神奈川県産の牧場の牛乳を100%使った自家製モzzarellaチーズをご提供しています。イタリアで食べた出来立ての味を求め、お店の中にある工房でひとつひとつ手でちぎり、丁寧に仕上げています。	モツアレッラ	モツアレッラ	牛
		ブルータ	ブルータ	牛
036	Latteria BeBe Kamakura 鎌倉市御成町 11-17 2015年4月より、鎌倉駅徒歩2分の古民家でチーズ工房併設、自家製チーズとナポリピッツアのお店を営んでいます。パスタフィラータのフレッシュ系をメインに6種類のチーズを製造しています。出来立ての美味しさを前菜からデザートまで、併設されたレストランで楽しむことができます。	Mozzarella	モツアレッラ	牛
		Ricotta	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
		Burrata	ブルータ	牛
037	カビオ 鎌倉市 2-5 チーズ工房併設のイタリア料理店を営んでいます。主にモツアレッラやデザートチーズ等製造しています。	モツアレッラ	モツアレッラ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
038	服部牧場チーズ工房 BARAKA 神奈川県愛甲郡愛川町半原 6087 いつもの日常を少しだけ離れてのんびりとした牧場で時間を忘れて自然と触れ合い、癒されながら美味しいものを食べて楽しんで頂きたい。牛さんからのギフトを丁寧に真心こめて手作りチーズにしました。服部牧場は、ご家族みんなの幸せな一日を素晴らしいものにするために貢献します。	モッツアレラチーズ	モッツアレラ	牛
		リコッタチーズ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
		ゴータチーズ	ハード(3か月以上 6か月未満)	牛
039	うしづまチーズ工場 静岡県静岡市葵区牛妻 538-1 静岡市・牛妻にあるナチュラルチーズ工房。指定酪農家ジャージー乳で、ブルー、熟成チーズ、白カビ、フレッシュを製造しています。小規模工房ならではの繊細なチーズ作りをしています。	ブルーチーズ	青カビ	牛
		凛 カマンベールタイプ	ソフト(白カビ)	牛
		モッツアレラチーズ	モッツアレラ	牛
		ブッラータチーズ	ブッラータ	牛
040	Faber 愛知県豊田市若草町三丁目 26-2 私たち Faber(ファーベル)は、愛知県豊田市初のチーズ工房です。地元の農家さんからいただいたミルクを使い、ひとつひとつ手づくりで丁寧に作っています。Faber(ファーベル)はラテン語で「職人」を意味する言葉で、職人の自由な発想と技術で感動を創造するクラフトチーズブランドです。技術を磨き、美味しいチーズの研究を重ねて、あらゆるシーンを彩るチーズをご提供します。日常や特別な日に、ファーベルのでづくりチーズはいかがですか。	ファーベルモッツアレラ	モッツアレラ	牛
		ファーベルカチョカヴァロ	パスタフィラータ (熟成)	牛
		ファーベルストラッキーノ	フレッシュ	牛
		ファーベル・ブラン	フレッシュ	牛
		フルール・ド・ファーベル	ソフト(酸凝固)	牛
		MIKAWA-三河-	ハード(3か月以上 6か月未満)	牛
		葵-aoi-	青カビ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
041	FC Cheese 岐阜県羽島市竹鼻町 3 2 3 0 - 5 岐阜県羽島市の豊かな自然のなかでのびのびと育つ牛たちから届く新鮮なミルク そのミルクを大切に丁寧にチーズにしています 食べることが楽しみに 食べるのが楽しいひとときに 食べたこと が心に残る楽しい記憶に そんな思いを込めたチーズをお届けします	Goal	ハード(6か月以上)	牛
		Field ORG	風味付け	牛
		Post	パスタフィラータ(その他)	牛
042	湖のスコーレ 滋賀県長浜市元浜町 13-29 2021 年末に誕生した商業文化施設「湖のスコーレ」の一角にあるチーズ工房。滋賀県産の生乳を使って、滋賀の風景や食文化を織り込んだ、日常に溶け込むチーズを製造しています。	竹炭フロマージュ	ソフト(酸凝固)	牛
		マスカルポーネ	フレッシュ	牛
		さけるモッツアレラ	パスタフィラータ(その他)	牛
043	山田牧場 カーサビアンカ 滋賀県甲賀市信楽町神山 2077 搾りたての牛乳を新鮮なうちに使用できるよう、牛舎のすぐ近くにある工房で丹精込めて製造しております。工房の名前はカーサビアンカといいますが、サブネームは五乳豊穰処といえます。ただの白いミルクが五つの乳製品に変身する面白さを表現しながら作っています。	ゴータ	ハード(3か月以上 6か月未満)	牛
		珠洲の醤	風味付け	牛
044	Kumano Cheese 和歌山県 田辺市 上野 641 2021 年和歌山県田辺市でイタリア人によるヤギのチーズが誕生しました。愛情を込めて育てるヤギ達から分けてもらうミルク 1 滴 1 滴を大切に、美味しいチーズが出来るよう日々努力しています。余分な物は使用しない自然な手仕事の醍醐味をお届けします。2025 年からは和歌山県産搾りたて牛乳のチーズも加わりました。	Yagi Robiola fig tea	山羊乳製チーズ	山羊

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
045	ミルク工房そら 京都府京丹後市久美浜町神崎 411 番 昭和 24 年、京都府京丹後市・久美浜の地に始まった丹後ジャージー牧場は、三代にわたりジャージー種の飼育とナチュラルチーズ・乳製品の製造を一貫して手がけてまいりました。自家牧場のジャージー乳が持つ深いコクと丹後の豊かな自然を礎に、地域に根ざしながら、世界に通用するものづくりに挑戦しております。	ジャージーチーズ ゴータ	ハード(3 か月以上 6 か月未満)	牛
		ジャージーチーズ モッツアレラ	モッツアレラ	牛
		ジャージーチーズ リコッタ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
046	丹波チーズ工房 兵庫県丹波市春日町野村 83 兵庫県丹波市の里山で、自ら育てた牛のミルクを使い、ひとつひとつ丁寧にチーズをつくる「丹波チーズ工房」。搾乳から製造、熟成まで一貫して手がけ、蔵でゆっくり熟成させたゴータやブルーチーズは国内外のコンテストでも高く評価されています。土地の風土や季節、微生物の力を生かしながら、“心が震えるチーズ”を目指して、里山から新しいチーズ文化を届けています。	ブリ・ド・タンバ	ソフト (白カビ)	牛
047	淡路島牛乳 匠工房 兵庫県南あわじ市市善光寺 2 6 - 1 淡路島牛乳 匠工房は兵庫県南あわじ市にある淡路島牛乳工場内にあり、毎日運ばれてくる新鮮な生乳を使用してチーズ製造を行っております。淡路島の自然豊かな風土で育まれた良質な生乳と、職人による真心こめた手作り製法。丁寧にひとつひとつ練り上げたチーズは、口いっぱいに広がるミルクの深い味わいを楽しめます。現在、モッツアレラ、カチョカヴァロ、ストリングなどのチーズを製造しています。淡路島の“地”チーズを是非ご賞味ください。	淡路島モッツアレラ	モッツアレラ	牛
		淡路島カチョカヴァロ	バスタフィラータ (熟成)	牛
		淡路島ストリング	バスタフィラータ (その他)	牛
048	チーズの灯 徳島県鳴門市撫養町木津 623-5 チーズの灯は、徳島県鳴門市にある小さなナチュラルチーズ工房です。皆様に喜んでいただける町のチーズ屋さんを目標にしております。	あわ	ソフト (酸凝固)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
049	倉敷チーズ工房ハルバル 岡山県倉敷市玉島陶 5423-11 岡山県倉敷で3代続く三宅牧場直営のチーズ工房です。原材料である生乳は岡山県内で「乳質優秀賞」をいただいております。高品質な生乳を直接消費者の方へお届けしたい想いから、チーズ工房を設立しました。搾りたての生乳から倉敷産ナチュラルチーズをお届けします。	カチョカバロ	パスタフィラータ (熟成)	牛
		フロマーージュブラン	フレッシュ	牛
		燻製スカモルツァ	パスタフィラータ (熟成)	牛
050	IL RICOTTARO 岡山県真庭市蒜山中福田 960-31 イタリアで自然と生きミルクに情熱を注ぐ職人に魅了され、蒜山高原でジャージーミルクと菌に向き合う小さな工房です。複雑な工程に頼らず、手仕事で固め、崩し、型に詰める。シンプルな製法だからこそ、様々な乳酸菌と深く対話し、チーズにパッションを直接染み込ませることができます。素材そのものが生み出す完全無欠な美味しさの世界を共有したい。そんな想いを胸に、蒜山の森からお届けします。	Ricotta Fresca	ホエイ原料(リコッタ)	牛
		ジャージーモッツアレラ	モッツアレラ	牛
		プロヴォレッタ	パスタフィラータ (熟成)	牛
051	チーズ工房 乳いーずの物語。 広島県庄原市板橋町 1358-1 地元の酪農家から分けていただいた新鮮な生乳を使用し、丁寧に手間をかけてチーズを作っています。	カチョカヴァロ	パスタフィラータ (熟成)	牛
052	三良坂フロマーージュ 広島県三次市三良坂町仁賀 1617-1 三良坂フロマーージュでは、山で家畜を自然放牧する「山地酪農」(やまちらくのう)というスタイルで牛と山羊を育てた放牧ミルクと、県北の農家さんからいただいた搾りたてのミルクでチーズを作っています。春は新芽や筍、夏は青々とした牧草、秋は栗などの木の実、冬は笹など、山の恵みで育った、私たちの体にとっても優しい山羊と牛のチーズ。県北の搾りたて生乳で作る牛のチーズ。どれも大切な家畜たちの自然の“恵み”を少しでも活かしてあげてほしい。食べていただく皆様のたくさんの笑顔が見たいから、そして大切な家畜から出る乳を無駄にしないよう、一つ一つ愛情を込めて手づくりしています。	山地酪農 グラスフェッドバター	バター	牛
		富士山新緑	山羊乳製 チーズ	山羊

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
053	木次乳業有限会社 鳥根県雲南市木次町東日登 228-2 自然溢れる環境の中で優しく深い味わいのチーズを作っています。	イズモ・ラ・ルージュ	ハード(3 か月未満)	牛
		プロボローネ	バスタフィラータ (熟成)	牛
054	大山乳業農業協同組合 鳥取県東伯郡琴浦町大字保 37-1 大山乳業農業協同組合は、生乳の生産、処理、販売を一貫して行う専用農協です。チーズ事業は、令和 4 年に立ち上げ発売からようやく 3 年半が経過しました。鳥取県の生乳・乳製品を主原料として、手作業で一つ一つ丁寧に製造しています。	クリームチーズ	フレッシュ	牛
055	TAK 福岡県糸島市志摩岐志 63-10 福岡の糸島で 2015 年からチーズを作っています。	コハク	ハード(3 か月未満)	牛
		コハク クミンシード	風味付け	牛
056	NakashimaFarm 佐賀県嬉野市塩田町真崎 1488 【ナカシマファーム】 佐賀県嬉野にて三代続く酪農家です。乳牛約 100 頭、水田 16ha を持ち、牧草作りから牛を育て乳を搾る水田酪農をしています。2012 年からはチーズ工房「NakashimaFarm」がスタートし出来立てチーズを販売、またチーズ製造時の副産物ホエイを利用した日本初めてのチーズ『ブラウンチーズ』の製品化。そして 2021 年からは酪農家発のコーヒーブランド、水出しならぬミルク出しコーヒーを軸とした「MILKBREW COFFEE」を展開するなど、酪農を軸にまだ世の中になかったカルチャーを創造しています。	ブラウンチーズ	ホエイ原料 (ブラウンチーズ)	牛
		白カピチーズ・イヴ	ソフト (白カピ)	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
057	<p>チーズ工房 Fiore 長崎県佐世保市里美町 1598</p> <p>長崎県佐世保市の自然豊かな牧場の中にあるチーズ工房です。自社牧場で搾った新鮮な生乳を使用し、一つひとつ丁寧に手づくりしています。素材本来の風味を大切に、ミルクのやさしい甘みとコクを感じられるチーズづくりを目指しています。牧場ならではの景色や空気とともに、ここでしか味わえない特別な美味しさをお楽しみください。</p>	Fiore モッツアレラ ソフト	モッツアレラ	牛
058	<p>フォルマジェリア ペルラディラッテ 熊本県菊池市森北730-2</p> <p>隣接する牧場の搾りたての生乳を使い、美味しさが逃げないように手作業で加工し出来上がったモッツアレラはミルクの爆弾と名付けました。</p>	ミル爆	モッツアレラ	牛
		プレミアムリコッタ	ホエイ原料 (リコッタ)	牛
059	<p>株式会社加藤牧場 宮崎県小林市北西方 3554</p> <p>加藤牧場です。私たちは、自社で大切に育てた牛の生乳を使い、チーズやヨーグルトなどの乳製品を一つひとつ丁寧に作っています。牧場で搾った新鮮なミルクをそのまま加工しているため、素材本来のコクや甘みをしっかり感じていただけるのが特徴です。本日ご用意しているのは、濃厚でクリーミーなカマンベールチーズ、ミルクの旨みが広がるモッツアレラチーズ、デザート感覚で楽しめるフロマージュヨーグルト、そしてすっきり飲みやすい飲むヨーグルトです。どれも自社生乳100%で仕上げた、牧場ならではの味わいです。素材にこだわり、シンプルだからこそごまかしのきかない商品ですが、その分「美味しい」と言っていただけるものを目指しています。ぜひこの機会に、牧場直送のフレッシュな美味しさを味わってみてください。</p>	白極	ソフト (白カビ)	牛
060	<p>ダイワファーム 宮崎県小林市東方 4073</p> <p>霧島連山の麓・宮崎県小林市で、酪農と乳製品づくりに取り組んでいます。牛たちには天然鉱山でろ過された清らかな地下水を与え、栄養豊かでおいしい牛乳を育んでいます。その牛乳を惜しみなく使い、手間ひまをかけて、一つひとつ丁寧に「本当においしい乳製品」を目指して、日々作り続けています。</p>	モッツアレラ	モッツアレラ	牛
		ブッラータ	ブッラータ	牛
		ヤマンクッパイブルー	青カビ	牛

	工房名 住所 工房紹介	チーズ名	カテゴリー	乳種
061	kotobukicheese 鹿児島県鹿屋市北田町 5-5 ファクトリー KOTOBUKI CHEESE は 2018 年 5 月に鹿児島県鹿屋市にオープンした本土最南端のチーズ工場です。運営母体である株式会社寿商会では家畜の飼料輸入と製造を手がけ、自社飼料で育てたジャージー牛などから採れる新鮮なミルクを使い、こだわりのチーズを製造しています。自然豊かな鹿児島が育む新生チーズブランドとして、県内外問わずたくさんの方に味わっていただければ幸いです。	モッツアレラ	モッツアレラ	牛
		kanoya white	ソフト (白カビ)	牛
		KANOYA WASH CHEESE	風味付け	牛

※掲載順は、都道府県、エリア別で整理しています。

※出品チーズ名・種類は、提出情報に基づき掲載しています。

※本一覧は、出品工房および出品チーズをご紹介するためのものであり、
評価結果・順位・認証を示すものではありません。

. QR 案内

詳細情報・イベント全体案内はこちら



出品工房・出品チーズ一覧はこちら

スマートフォンで QR コードを読み取り、詳細 PDF をご確認ください。

イベント全体案内・各種プログラム情報も掲載しています。

会場内でご不明な点は、受付スタッフへお声がけください。

※評価結果・順位・認証予定等は、本資料および QR 案内には掲載しておりません。所定の発表時刻以降に、別途ご案内いたします。

主催

一般社団法人 日本チーズアートフロマジェ協会
Cheese Art Fromager Association of Japan

後援

農林水産省

在日フランス大使館

独立行政法人農畜産業振興機構

令和 8 年度国産乳製品等競争力強化対策事業

(国産チーズ競争力強化 支援対策事業)