

# プレスリリース

報道関係者各位  
2026年5月吉日  
一般社団法人日本チーズアートフロマージェ協会

## 銀座で開催「THE ART OF TASTE | 味覚の祭典」

### チーズを通じて味覚教育と食文化を学ぶ国際味覚教育プログラムを実施

一般社団法人日本チーズアートフロマージェ協会（所在地：東京都中央区、以下CAFAJ）は、2026年6月5日（金）～7日（日）の3日間、銀座松竹スクエアにて「THE ART OF TASTE | 味覚の祭典 ― 国際味覚教育プログラム ―」を開催いたします。

本事業は、チーズを中心に、味覚・香り・食感・発酵・熟成・食文化への理解を深める公開型の文化教育プログラムです。中央区民の皆さまをはじめ、一般来場者、食に関心のある方、教育・観光・地域文化に関わる方々に向けて、食を「味わう」だけでなく、「理解し、選び、伝える力」を育てる機会を創出します。

会期中は、一般来場者向けの味覚体験、国産チーズの紹介、全国チーズ鑑評会、ARTISAN CHEESE AWARDS、国際顕彰、チーズパーティーなどを実施し、銀座から日本のチーズ文化と味覚教育の新しい価値を発信します。

### 開催概要

項目	内容
名称	THE ART OF TASTE   味覚の祭典 ― 国際味覚教育プログラム ―
会期	2026年6月5日（金）～7日（日）
会場	銀座松竹スクエア 1階
所在地	東京都中央区築地1丁目13-1
主催	一般社団法人日本チーズアートフロマージェ協会
内容	味覚教育、国産チーズ、全国チーズ鑑評会、ARTISAN CHEESE AWARDS、国際顕彰、一般来場者向け企画、チーズパーティー
対象	一般来場者、中央区民、食・教育・観光・地域文化に関心のある方、チーズ・乳製品関係者
入場	無料・一般公開 ※一部有料企画あり

## 「THE ART OF TASTE | 味覚の祭典」について

「THE ART OF TASTE | 味覚の祭典」は、食を単なる消費として捉えるのではなく、味覚を通じて文化・地域・産業・教育をつなぐ公開型の国際味覚教育プログラムです。

チーズは、原料となるミルク、発酵、熟成、土地の環境、作り手の技術、食べる人の感覚が重なり合って生まれる食品です。そのためチーズを学ぶことは、味覚だけでなく、地域文化、製造技術、食の背景にある人の営みを理解することにつながります。

本事業では、国産チーズを中心に、味覚の体験、品質評価、文化顕彰、国際的な学びを組み合わせ、一般来場者が楽しみながら食文化への理解を深められる場をつくります。

---

### 3日間の主なプログラム

#### 6月5日（金） | 全国チーズ鑑評会

全国チーズ鑑評会では、国産チーズの品質を専門的な視点から評価し、日本のチーズ製造文化の発展につなげる取り組みを行います。チーズの品質を正しく見つめることで、作り手の技術や地域の個性を社会へ伝える基盤をつくります。

#### 6月6日（土） | ARTISAN CHEESE AWARDS

ARTISAN CHEESE AWARDSは、チーズそのものだけでなく、そのチーズを生み出した職人、家族、地域、積み重ねてきた時間を称える日本チーズ製造文化顕彰です。国産チーズを文化として社会に伝えるための顕彰として実施します。

#### 6月7日（日） | 国際顕彰・国際味覚教育プログラム

国際顕彰では、チーズ文化・味覚教育・フロマジエ職能の発展に貢献した国内外の人物・活動に光を当て、食文化を国際的な視点から共有します。チーズを通じて、味覚教育の可能性を社会へ広げる機会とします。

---

### 一般来場者向け企画・チーズパーティー

会場では、一般来場者の皆さまに向けて、チーズを中心とした味覚教育プログラムを実施します。味わい、香り、食感、熟成、組み合わせなどを通じて、食べもののおいしさがどのように生まれるのかを体験的に学ぶことができます。

また、会期中には100種類以上のチーズを楽しむチーズパーティーを開催します。国産チーズを中心に、フランス・イタリアなどのチーズも交えながら、チーズの多様な味わいと文化を体験できる特別な機会です。

※チーズパーティーは有料企画です。詳細は公式サイトにてご案内いたします。

---

## 取材いただける主なポイント

本イベントでは、以下の内容取材いただけます。

- ・銀座で開催される公開型の国際味覚教育プログラム
- ・一般来場者がチーズを通じて味覚を学ぶ体験企画
- ・国産チーズの品質と文化を伝える全国チーズ鑑評会
- ・日本チーズ製造文化を称えるARTISAN CHEESE AWARDS
- ・チーズ文化・味覚教育に関する国際顕彰
- ・100種類以上のチーズを楽しむチーズパーティー
- ・銀座・東銀座エリアにおける食文化と地域文化の連携
- ・CAFAJのフロマージェによるチーズ提供・解説・味覚教育の実践

写真・動画撮影に適した場面も多く、チーズプラトー、来場者の体験風景、表彰・顕彰の様子、会場全体の雰囲気など、各種媒体に合わせた取材が可能です。

---

## 後援・協力関係

本事業は、行政、地域、文化、食産業、教育に関わる皆さまのご後援・ご協力のもと実施いたします。後援・協力・協賛に関する正式情報は、公式サイトおよび当日配布資料にて順次ご案内いたします。

---

## 主催者について

一般社団法人日本チーズアートフロマージェ協会（CAFAJ）は、チーズを文化・技術・感性・表現の総合領域として捉え、フロマージェ職能の育成、チーズ文化の普及、味覚教育、国産チーズの価値発信に取り組む文化研究教育機関です。

チーズを単なる食品としてではなく、地域、作り手、食べる人、文化をつなぐ存在として学び、社会に伝える活動を行っています。

---

## 取材・掲載に関するお問い合わせ

一般社団法人日本チーズアートフロマージェ協会  
THE ART OF TASTE | 味覚の祭典 事務局

〒103-0001  
東京都中央区日本橋小伝馬町16-2 東事協ビル2F

TEL：03-6264-1540  
E-mail：info@cheeseart-fromager.jp  
公式サイト：https://www.cheeseart-fromager.jp/

取材をご希望の方は、媒体名、ご担当者名、掲載予定媒体、取材希望日、撮影の有無、連絡先を明記のうえ、お問い合わせください。

以上