

関西圏で初の本格的な国産チーズイベント 25工房の全国のチーズ生産者が神戸元町に大集合！ 国産ナチュラルチーズにひとつプラスの「新しい楽しみ方」をご提案



2019年11月30日（土）、12月1日（日）の2日間、神戸元町にて、「JAPAN CRAFT CHEESE EXPO『CHEESE+』」を開催します。（実行委員長：今野 徹（株式会社FOOD VOICE 代表取締役、北海道ナチュラルチーズコンシェルジュ『チーズのこえ』代表）

現在、日本では全国各地でこだわりぬいたナチュラルチーズをつくらしている工房が300近くあります。その品質は年々向上し、海外のコンテストでも上位賞を受賞するなど、国内外から注目を集めています。その機運をより一層高め、広く消費者の皆様にご覧いただくため、全国からチーズの作り手たちが神戸元町に大集合し、直接チーズづくりの背景をお伝えし、国産チーズの普及啓発をはかるイベントを開催します。西日本における本格的な国産チーズのイベントとしては、初めての試みとなります。

本イベントは、全国から出店するチーズ工房をいくつかのエリアに分け、全国のチーズがつけられている地域のこと、製造方法、思いなどを、歩きまわりながら、生産者から直接聞き、まるで日本のチーズの産地を旅するような気分になってもらうことを目指しています。

また、チケット制で、全国のチーズ工房の食べ比べプレート[®]を無料で配布（数量限定）する予定です。このほか、チーズの楽しみ方のヒント（cheese+：チーズプラス）を見つけてもらうために、手作りチーズ体験、有名料理店とのコラボチーズ料理、兵庫県内の酒蔵、近畿圏のワイナリーとのマリージュなどを通じて、チーズの新しい楽しみ方を提案します。

会場内には、特設ステージを設置し、出展するチーズ工房の作り手や、チーズの専門家などを招いてのトークショーも開催します。

関西圏では初となる全国から国産チーズ工房の作り手が大集合する本格的な普及イベントですので、積極的な取材をよろしくお願いいたします。

◆開催概要◆

【名称】「JAPAN CRAFT CHEESE EXPO」

【開催日時】2019年11月30日（土）／12月1日（日） 開場11:00～閉場19:00

【会場】神戸元町商店街3丁目全域（〒650-0022 神戸市中央区元町通3丁目13-1）

【入場料】無料

【主催】JAPAN CRAFT CHEESE EXPO 実行委員会

【後援】独立行政法人 農畜産業振興機構「国産チーズ競争力強化支援対策事業」

【協力】神戸元町商店街連合会

【運営】株式会社 WINDOM

【公式ホームページ】<http://www.jpn-cheese.com>

北海道ゾーン

チーズ工房名	住所	URL
足寄町農業協同組合 あしよろチーズ工房	北海道足寄郡足寄町中矢673-4	http://tokachipride.jp/sg_detail.php?id=8
伊勢ファームチーズ工房	北海道旭川市江別町拓北214	https://www.facebook.com/etanbetsu.blue/
しあわせチーズ工房	北海道足寄町茂喜登牛141-4	http://www.arifarm.sakura.ne.jp/
十勝千年の森 ランランファーム	北海道清水町羽帯南10線	http://www.tmf.jp/
長坂牧場チーズ工房	北海道川上郡標茶町字中チャンベツ原野基線11-8	https://www.nagasaka-cheese.com/
ニセコチーズ工房	北海道虻田郡ニセコ町曾我263番地14	https://www.niseko-cheese.co.jp/
レークヒル・ファーム	北海道虻田郡洞爺湖町花和 127	https://www.lake-hill.com/

東日本ゾーン

チーズ工房名	住所	URL
チーズ工房那須の森	栃木県那須塩原市戸田738-4	https://nasunomori.jp/
八丈島チーズ工房	東京都八丈島八丈町大賀郷1536番地	https://www.hachijo-milk.co.jp/
ボスケノ・チーズラボ	長野県佐久市春日2208-2	https://www.facebook.com/bosqueso/

近畿・中国・四国ゾーン

チーズ工房名	住所	URL
IL FIORETTO イル フィオレット	大阪府吹田市山田東4丁目13-15-アパートメントカリーネ101	http://www.ilfioretto.jp/
スイミー牛乳店	兵庫県神戸市中央区北長狭通8-8-9	
千年の森工房（ほわいとファーム）	愛媛県西予市野村町16-383-1	https://www.whitefarm.jp/
チーズの灯	徳島県鳴門市撫養町木津623-5	
婦木農場 丹波チーズ工房	兵庫県丹波市春日町野村83	https://fukifarm.com/
ミルクファームすぎやま	京都府船井郡京丹波町下山中野51番地の2	https://milkfarmsugiyama.com/
カーサ・ピアンカ	滋賀県甲賀市信楽町神山2077	https://www.no-fu-yamadabokujyou.com/info-html/
弓削牧場	兵庫県神戸市北区山田町下谷上西丸山5-2	https://www.yugefarm.com/
ラッテ・たかまつ	奈良県葛城市山口278-3	http://latte-takamatsu.com/
六甲山牧場 チーズ工房	兵庫県神戸市灘区六甲山町中一里山1-1	https://www.rokkosan.net/

九州・沖縄ゾーン

チーズ工房名	住所	URL
kotobuki cheese	鹿児島県鹿屋市北田町5-5	http://kotobukicheese.com/
The Cheese Guy	沖縄県南城市大里字仲間1155 JAアトール内	http://thecheeseguyinokinawa.com/ja/
TAK (タック)	福岡県糸島市志摩岐志63-10	https://www.itoshima-cheese-tak.com/
宮古島チーズ工房	沖縄県宮古島市城辺字保良344-9	https://www.island-cheese.com/
由布院チーズ工房	大分県由布市湯布院町川上 2 7 0 6	https://www.yufuincheese.com/



CHEESE+ TALK

チーズ業界の専門家や作り手の方々による、「チーズにまつわるトークショー」を開催します。
また、出展工房25社の作り手による、各工房のPRプレゼンテーションステージも開催します。



テーマ「チーズってどんな食品なの？ －国産ナチュラルチーズの入門－」

日時：11月30日（土）時間未定
場所：神戸元町商店街3丁目特設ステージ
参加費：無料

講師：村瀬 美幸（むらせ みゆき）さん
日本チーズアートフロマジエ協会副理事長・チーズルームアカデミー副校長・世界最優秀フロマジエ2013

略歴：世界最優秀フロマジエコンクール2013 優勝。国際線客室乗務員勤務時代より、チーズの魅力、チーズにまつわる食文化に魅せられ、ワインスクール講師、チーズ専門店店長を経て、2013年よりチーズルームアカデミー講師として活躍。著書に「村瀬美幸のおうちでごちそう本格チーズクッキング（草思社）」、「10種でわかる世界のチーズ（日本経済出版社）」。シニアソムリエでもある。国内外のチーズ品評コンクールの審査員経験も多数。



テーマ「日本のチーズのこれまでと、これから・・・」 （出展生産者トークショー）

日時：11月30日（土）・12月1日（日）時間未定
場所：神戸元町商店街3丁目特設ステージ
参加費：無料

講師：鈴木 寛（すずなが ひろし）さん
足寄町農業協同組合 畜産部 畜産課 チーズ工場(あしよろチーズ工房) 工場長

略歴：共働学舎新得農場にて、チーズ工場の製造主任、及び工房長のキャリアを経て、四国乳業株式会社 千年の森工房 マネージャーに就任。現在は、足寄町農業協同組合 畜産部 畜産課 チーズ工場(あしよろチーズ工房) 工場長として、日本のナチュラルチーズ作りのフロントランナーとして活躍中。



トークショーモデレーター：今野 徹(こんの とおる)

JAPAN CRAFT CHEESE EXPO実行委員長
株式会社FOOD VOICE 代表取締役
北海道ナチュラルチーズコンシェルジュ チーズのこえ 代表

略歴：北海道札幌市出身。帯広畜産大学大学院を修了後、北海道庁、農林水産省で酪農畜産行政に従事。2015年退職し、株式会社FOOD VOICEを設立し、日本で初めての国産チーズ専門店「チーズのこえ」を創立。農業と食の専門家として、様々なワークショップの開催や、全国におけるブランディング、地域活性に関する講演やコンサルティングも行う。六次産業化中央プランナー。技術士。



チーズ職人が教える、WORKSHOP！！ 「モッツアレラチーズづくりに挑戦！！」

日程：11月30日（土）・12月1日（日）

開催時間：未定

場所：神戸元町商店街3丁目特設ステージ前

参加費：無料（先着順）

講師：杉山 牧（すぎやま まき）さん

ミルクファームすぎやま 製造責任者

CHEESE+ F O O D

出展工房のチーズを使用したフードを限定販売いたします！！このイベントでしか味わえない、国産ナチュラルチーズとのコラボレーションフードをお楽しみ下さい。



「老祥記」 <http://roushouki.com/>

神戸の南京町にある、行列のできる「豚饅」の老舗「老祥記」。豚饅頭（ぶたまんじゅう）を生み出した最初のお店。関西の文化「豚饅」を「CHEESE + 限定豚饅」という切り口で限定商品の販売。

■コラボ豚饅の販売（1日300個限定）1個200円（税込）
各エリア別のチーズを使ったJAPAN CRAFT CHEESE EXPO限定豚饅。



「神戸北野旭屋精肉店」 <https://www.kobe-beef.jp/>

神戸を代表する、大正創業の神戸ビーフ専門店「神戸北野旭屋精肉店」。神戸ビーフのおいしさを広めるために余念がなく、18年待ちの幻のコロッケなどで話題のお店。この度、「CHEESE + 旭屋」では、出展される国産チーズを使用したフードメニューを開発し、2日間の限定販売。

■コラボフード商品の販売（商品・価格ともに未定・数量限定で売り切れ次第終了）



神戸 近藤亭 <http://quiche-ya.shop-pro.jp/>

神戸で有名なキッシュ屋。オーナーの近藤様はシニアソムリエでもあり、国産チーズにも造詣が深く、出展する国産チーズを使用した特別レシピでキッシュを焼き上げて販売。ワインの販売もあり。

■コラボキッシュの販売（価格未定・数量限定で売り切れ次第終了）：出展チーズ工房のチーズを使用した限定キッシュの販売。ワインとのマリアージュも提案。

CHEESE+SAKE OR WINE

出展チーズ工房のチーズにマリアージュさせた日本酒、ワインのブースも登場します。各ブースでは、アルコールの作り手が自らマリアージュを提案するなど、クラフトマンによる至福のマリアージュをお楽しみ頂けます！！

KOBE WINE

Product of Kobe, Japan



神戸ワイン <https://kobewinery.or.jp/about/>

六甲山麓の自然のままの草生栽培のワイナリー。ブドウ園のブドウを摘み取りから選果をすべて手作業で行い、1983年の最初の仕込み以来、ずっと自社畑と市内の契約農家で収穫されたブドウで味わい深い関西のワインを代表するこだわりのワイナリーの一つ。

■ワインとのマリアージュ：出展チーズ工房のチーズと合わせた神戸ワインのマリアージュ提案販売。グラス・ボトル販売（価格未定）サンプリングチーズと合わせた試飲提供あり。



☆老松酒造 <http://www.oimatsu.biz/>

☆三陽盃酒造 <http://www.sanyouhai.com/>

日本酒発祥の地、兵庫県「宍粟（しそ）山崎」の老舗酒蔵2軒との国産チーズのマリアージュ。創業250年の老松酒造と、180年以上の歴史を誇る三陽盃酒造にご協力をいただきます。

■出店内容：出展チーズに合わせた兵庫県産地の日本酒の試飲と日本酒販売。CHEESE+「日本酒とチーズのセットプレート1000円（税込）グラス販売500円（税込）～

*12月1日（日）@神戸元町商店街4丁目「山崎酒蔵通りから地元素材をお届けマルシャ」共同開催！！問合せTEL/宍粟市商工会 0790-62-2365)



和酒とチーズの専門店

SAKE FROMAGERIE

香醸



和酒のチーズ「香醸」 <http://washuya.com/>

神戸の下町長田区にある酒屋、チーズのお店です。こだわりのお酒とチーズの美味しさ、楽しさをシェアする日本酒とチーズの専門店。オーナー自らが出展チーズに合わせて厳選した日本酒を販売。

出展内容：全国から集まった自慢のチーズ達に合う日本酒8種の販売。日本酒グラス400円～（税込）ボトル1本967円～（税込）

FUJIMARU <https://www.papilles.net/>

町のど真ん中にある、大阪の有名ワイナリー。大阪のブドウを使用した国産のワインとチーズとのマリアージュを提案販売。グラス・ボトル販売（価格未定）



CHEESE+企画については、変更になる可能性があります。現時点で未定の事項については、随時公式HPにて、更新させていただきます。

《本件に関する報道関係者の皆様からのお問い合わせ先》
JAPAN CRAFT CHEESE EXPO実行委員会 担当 あずま

info@jpn-cheese.com

TEL/06-6809-6269 FAX06-6809-6226

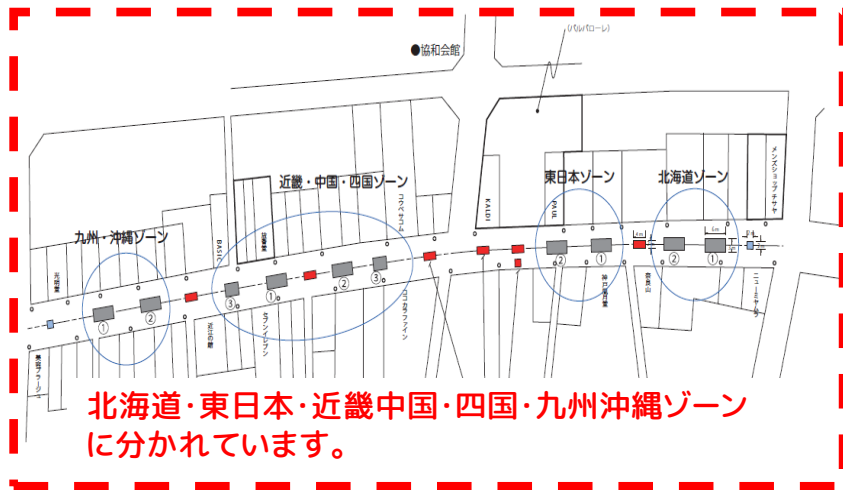
■ イベント会場について

神戸元町商店街3丁目全域がイベント会場です。

(〒650-0022 神戸市中央区元町通3丁目13-1 TEL/FAX (078) 391-0831)



イベント会場(神戸元町商店街3丁目)



北海道・東日本・近畿中国・四国・九州沖縄ゾーンに分かれています。

■ 電車・バス・車でのアクセス

(JR)

JR元町駅から南へ徒歩2分 (大阪より約25分、京都より約55分、姫路より約45分)

(阪神電車)

阪神元町駅より南へ徒歩2分 (大阪より約30分)

(阪急電車)

阪急花隈駅から南へ徒歩10分、阪急三宮駅から南西へ徒歩15分 (大阪より約30分)

(車)

阪神高速道路3号神戸線、京橋インターチェンジで降りる。北西へ約5~10分。

(大阪市内より約30分・姫路市内より約60分)

ご返送先 F A X : 0 6 - 6 8 0 9 - 6 2 2 6

✉ info@windom.ag

「 JAPAN CRAFT CHEESE EXPO 実行委員会 行」
 広報窓口：株式会社WINDOM 担当：あずま 宛

取材希望 ・ 試食プレート必要（ 名分）

※取材と試食プレートが必要な方は、両方に○をつけてください。
 ※出演者や出展チーズ工房への個別取材をご希望の場合は、備考欄に工房名をご記入ください。

貴社名・貴媒体名	
ご出席者数	名様
ご担当代表者名 部署名	
ご担当代表者様 ご連絡先	会社TEL : 携帯TEL : E-mail :
カメラ	スチール ・ ENG
備考	

※個人情報の取り扱いに関し、法令及びその他の規範に従って適切に管理するとともに、JAPAN CRAFT CHEESE EXPOのニュースリリース等の発信案内など、広報活動に必要な範囲で利用致します。

誠に恐れ入りますが、**11月25日（月）18時** までにご返信頂きますようお願いいたします。