

11 月 11 日・12 日開催 チーズの祭典『チーズフェスタ 2025』 新たなチーズの魅力をご紹介/チー1グランプリ地域選抜賞 12 作品を公開

チーズ普及協議会と日本輸入チーズ普及協会は、11 月 11(火)・12 日(水)に渋谷区恵比寿のエビスパルビル(EBiS 303)にて開催する『チーズフェスタ 2025』のメインステージ・チーズ紹介コーナーのタイムテーブルを発表いたしました。「NHK きょうの料理のステージ」、「チーズフェスタ初参加のピザ協議会のステージ」、今年で第 14 回目となる「チー1 グランプリの表彰式」など、盛りだくさんの新企画で、様々な角度からチーズの魅力をご紹介いたします。ゲストとして、峰竜太さん、NHK「きょうの料理」でおなじみの講師・牧野直子さん、DEAN&DELUCA 元総料理長村上シェフ、料理研究家のけんた食堂さんの出演が決定いたしました。その他、『チーズフェスタ 2025』の見どころは下記となります。

本イベントについて、貴媒体で取材・掲載のご検討を何卒よろしくお願いいたします。

◆『チーズフェスタ 2025』の見どころ

■コラボコーナー 公益財団法人塩事業センターとのコラボ企画

チーズのおいしさを引き出す“塩”の力。その関係性を知ったうえで味わうチーズは、いつもとはひと味違うはず。コラボコーナーでは、[ブルーチーズの簡単クリームパスタ]や「塩チーズドレッシング」など、絶品のコラボレーションレシピの試食も行いますので、是非ご賞味ください。
※試食は数に限りがございます。あらかじめご了承ください。

■11 月 11 日(火)14:30～『第 14 回チー1 グランプリ』表彰式／プレゼンターは峰竜太さん！

また、チー1 グランプリ地域選抜賞 12 作品を公開

今年で 14 回目を迎える、チーズを使ったレシピのコンテスト『チー1グランプリ』。応募作品は 1,557 作品！ その中から、地域選抜(12 作品)を経て、グランプリ1作品、準グランプリ2作品、特別賞1作品を11月11日(火)の『チーズフェスタ 2025』会場にて発表します。昨年に引き続き、**峰竜太さん**をプレゼンターにお迎えします！

(<https://www.cheesefesta.com/>)



【2024 の表彰式の様子】



■11月12日(水)10:40～「チーズでスマイル！アメリカからのおくりもの」／ゲストは村上 英寿さん

元「ディーン&デルーカ」の総料理長、現在、葉山の人気デリレストラン「グッドストック」のオーナーシェフ村上英寿さんによる、デリからヒントを得た、おしゃれな作り置きレシピを実演にてご紹介。アメリカ産チーズの特徴を活かした、美味しくて簡単に作れるお料理を楽しいトークと共に、限定数にて試食もご用意します。是非お楽しみください。



CHEF／村上 英寿

「DEAN&DELUCA(ディーン アンド デルーカ)」元総料理長。

1972年、宮城県生まれ。専門学校卒業後、仙台国際ホテル、ビストロ勤務を経て、25才で上京。代官山「ラパン」の料理長を務める。

2003年、ディーン&デルーカジャパン丸の内店の料理長として入社。

2005年より総料理長を務める。2015年、グループ統合に伴い、(株)ウェルカム／(株)ディーンアンドデルーカジャパンの取締役・総料理長に就任。

現在は DELI & RESTAURANT GOOD STOCK(グッドストック)ほか、講演会などでも活躍。

■11月12日(水)14:50～「栄養も味も相性バツグン！チーズで満点レシピ」「きょうの料理」でおなじみの講師・牧野直子さん出演！



たんぱく質やカルシウムが豊富で、単体でも吸収の良いチーズ。しかし、食材との取り合わせ次第で、さらに理想的な栄養バランスを取ることが可能に！ビタミンD食材との組み合わせで、カルシウムの吸収を助けたり、マグネシウムが豊富な食材との組み合わせで、骨を強くし、成長を助けたりする効果があります。管理栄養士として活躍する料理研究家の牧野直子さんが、おいしいはもちろん、栄養バランスもとことん追求したチーズレシピを紹介します！

■11月12日(水)15:40～海苔で健康推進委員会：「海苔とチーズのオープンマジック」プレゼンターは料理研究家 けんた食堂さん

今年も、海苔で健康推進委員会がチーズフェスタに参加！料理研究家のけんた食堂さんをプレゼンターに、海苔とチーズとオープンをつかった簡単にお家でできる絶品レシピを紹介します。



けんた食堂

家庭料理探究家。長崎県長崎市在住。料理を祖母に、酒を父に教わる。

2005年レシピサイト「ぶちぐる」を立ち上げ、人気に火がつく。

現在はYouTube「けんた食堂」を中心に、素材の持ち味をダイレクトに楽しめる調理法をモットーに、奇をてらわない料理を作る日々。

■11月12日(水)17:20～ピザ協議会による「11月20日はピザの日」～ピザとチーズのおいしい話

ピザ協議会がチーズフェスタをより一層盛り上げるべく、チーズフェスタのステージに初参加！

11月20日のピザの日のご紹介と、ピザとチーズのおいしい話をステージで皆様にお届けいたします。

当日は、ピザのプレゼント配布も予定しております。

※プレゼントは数に限りがございます。あらかじめご了承ください。



■11月11日(火):10:00～メディア限定企画／「チーズの栄養と健康効果」



中島 肇 (なかじまはじめ) 氏

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 教授をお招きし、[メディア向けセミナー]を開催。

「チーズの栄養と健康効果：ミルク由来たんぱく質の特性から」をテーマとし、メディア向けに発信していただきます。

なお、例年通り、チーズフェスタでのチーズ即売会の売上収益金は、公益財団法人日本ユニセフ協会へ寄付し、世界の子供たちの支援に充てさせていただきます。

■『チーズフェスタ 2025』開催概要

◎日 時: 2025 年 11 月 11 日(火) 11:00~19:00/12 日(水)10:30~18:30

◎会 場: 「EBiS 303」

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-20-8 エビスバルビル 3F

◎入 場: 無料

◎対 象: 一般

◎主 催: チーズ普及協議会、日本輸入チーズ普及協会

◎後 援: 農林水産省、厚生労働省

◎協 力: 公益財団法人日本ユニセフ協会/日本酪農科学会

／一般社団法人日本チーズ協会/公益財団法人塩事業センター

／海苔で健康推進委員会/ピザ協議会/公益財団法人日本乳業技術協会

◎オフィシャルサイト: <https://www.cheesefesta.com>

※イベント内容の変更、および中止することもあります。予めご了承ください。

内容の変更、中止の場合は、オフィシャルサイトにてご案内致します。

■EBiS 303 へのアクセス

<恵比寿駅までの所要時間>

成田空港から約 1 時間 15 分、羽田空港から約 45 分、品川から約 10 分、新宿から約 10 分

渋谷から約 2 分

恵比寿駅から徒歩約 3 分の会場となります。

<https://www.ebis303.com/info/access.html>



メインステージ

11月11日(火)

NO	時間	出展社	ステージタイトル
①	11:10～11:35	株式会社野澤組	パルミジャーノ・レッジャーノ カットショー
②	12:00～12:25	ムラカワ株式会社	オーストラリア発！ムーンダラーチーズのおいしさのひみつ
③	12:50～13:15	六甲バター株式会社	Q・B・Bベビーチーズで彩る！簡単ホームパーティーメニュー
④	13:40～14:05	森永乳業株式会社	モッツアレラチーズは、おいしいだけでなく、よくのびーーーーー！ #のびうま
⑤	14:30～14:55	チーズ普及協議会(チー1グランプリ)	第14回チー1グランプリ表彰式
⑥	15:20～15:45	マリンフード株式会社	かけるだけ、簡単シュレッドチーズ
⑦	16:10～16:35	よつ葉乳業株式会社	「よつ葉チーズで、ちょっと贅沢なひとときを」～ おうちで楽しむご褒美レシピ～
⑧	17:00～17:25	フォンテラジャパン株式会社	ニュージーランドのグラスフェッドチーズとは？
⑨	17:50～18:15	株式会社宝幸	ロルフ 星ふりチーズを使用したレシピ紹介

11月12日(水)

NO	時間	企業団体名	ステージタイトル
⑩	10:40～11:05	アメリカ乳製品輸出協会	「チーズでスマイル！アメリカからのおくりもの」
⑪	11:30～11:55	チェスコ株式会社	ギョー社 ル・フォンダン フロマージュのご紹介
⑫	12:20～12:45	LACTALIS JAPAN 株式会社	プレジデント ロンドレ：フランスのスプレッドチーズ
⑬	13:10～13:35	雪印メグミルク株式会社	チーズと秋のマリアージュ ～紅茶＆コーヒーで楽しむ午後のご褒美～
⑭	14:00～14:25	株式会社明治	とろ～りまるやか戦隊！カマンランジャー
⑮	14:50～15:15	チーズ普及協議会	栄養も味も相性バツグン！チーズで満点レシピ（きょうの料理 出演講師による実演）
⑯	15:40～16:05	海苔で健康推進委員会	海苔とチーズのオープンマジック
⑰	16:30～16:55	一般社団法人日本チーズ協会	日本の工房製ナチュラルチーズの魅力！
⑱	17:20～17:45	ピザ協議会	「11月20日はピザの日」～ピザとチーズのおいしい話 ※ピザプレゼントあり

チーズ紹介コーナー

11月11日(火)

NO	時間	企業団体名	ステージタイトル
①	11:40～12:00	カリフォルニアミルク協会	カリフォルニアチーズで美味しいニョッキ作り
②	12:20～12:40	株式会社宝幸	「おつまみチーズ」のご紹介
③	13:00～13:20	マリンフード株式会社	かけるだけ！簡単シュレッドチーズ
④	13:40～14:00	ムラカワ株式会社	オーストラリア発！ムーンダラーチーズのおいしさのひみつ
⑤	14:20～14:40	雪印メグミルク株式会社	チーズと秋のマリアージュ ～紅茶＆コーヒーで楽しむ午後のご褒美～
⑥	15:00～15:20	チェスコ株式会社(イズニー)	イズニー・サント・メール社ミモレットのご紹介
⑦	15:40～16:00	フォンテラジャパン株式会社	ニュージーランドのグラスフェッドチーズとは？
⑧	16:20～16:40	チェスコ株式会社(コノ)	コノ社ベームスターブランドのご紹介
⑨	17:00～17:20	森永乳業株式会社	フィラデルフィアクリームチーズの魅力と食べ方をご紹介
⑩	17:40～18:00	公益財団法人日本乳業技術協会	Jチーズ乳酸菌オリジナルチーズ紹介

11月12日(水)

NO	時間	企業団体名	ステージタイトル
①	11:00～11:20	六甲バター株式会社	Q・B・Bベビーチーズで冬のあったかアレンジレシピ
②	11:40～12:00	小岩井乳業株式会社	小岩井クリーミーチーズ6Pの魅力を紹介
③	12:20～12:40	公益財団法人日本乳業技術協会	Jチーズ乳酸菌オリジナルチーズ紹介
④	13:00～13:20	イスタンブール水産物畜産物輸出機構	トルコのチーズを巡る風味の旅
⑤	13:40～14:00	駐日ギリシャ大使館	ギリシャチーズの魅力：伝統と品質、そして世界へ
⑥	14:20～14:40	株式会社東京デリー	ヨーロッパ産ナチュラルチーズスライスのご紹介
⑦	15:00～15:20		
⑧	15:40～16:00	株式会社野澤組	パルミジャーノ・レッジャーノ カットショー
⑨	16:20～16:40	株式会社野澤組	スイス産チーズのご紹介
⑩	17:00～17:20	海苔で健康推進委員会	海苔とチーズのオープンマジック

※タイムスケジュール ※プログラム及び内容は予告なく変更になる場合がございます。

第14回 チー1グランプリ 全国6ブロック代表 12作品決定

今年で14回目を迎える、チーズを使ったレシピのコンテスト「チー1グランプリ」。公募期間中に寄せられた応募総数は**1,557**作品となりました。各地域で審査を経て選出された12作品は下記の通りです。

北海道ブロック

ライスペーパーの数の子チーズ
おかかせんべい



【応募者】とも さん
【使用チーズ】とろけるスライスチーズ
【地域食材・郷土料理】数の子

梨とブルーチーズの2層カナッペ



【応募者】野口 大輔 さん
【使用チーズ】ブルーチーズ、シュレッドチーズ
【地域食材・郷土料理】千両梨

東北ブロック

サクッ！トロッ！まるごと桃あん
チーズパイ



【応募者】あいり さん
【使用チーズ】カッテージチーズ
【地域食材・郷土料理】あかつき桃

ほたての貝焼きチーズみそ



【応募者】ティモ さん
【使用チーズ】モッツアレラチーズ
【地域食材・郷土料理】ほたて、貝焼きみそ

関東甲信越ブロック

郷土料理をもっと美味しく！
鰯とブルーチーズのさんが焼き



【応募者】野口 大輔 さん
【使用チーズ】ブルーチーズ、カマンベールチーズ
【地域食材・郷土料理】さんが焼き

高野豆腐ピザトースト



【応募者】田中聖 さん
【使用チーズ】モッツァレラチーズ
【地域食材・郷土料理】高野豆腐

中部ブロック

チュモッパ風菜めしお稲荷さん



【応募者】Mochi さん
【使用チーズ】カマンベールチーズ、クリームチーズ
【地域食材・郷土料理】菜めし、お稲荷さん

カニクリーム風チーズ味噌カツ



【応募者】ぺぱろに子 さん
【使用チーズ】モッツァレラチーズ
【地域食材・郷土料理】味噌カツ

近畿・中国・四国ブロック

チーズおかか混ぜご飯とサーモンと クリームチーズのポキ丼



【応募者】野口 大輔 さん

【使用チーズ】クリームチーズ

【地域食材・郷土料理】アボカド

黒豆きな粉の和チーズデザート



【応募者】しとろん さん

【使用チーズ】マスカルポーネチーズ、クリームチーズ

【地域食材・郷土料理】丹波の黒豆

九州ブロック

辛子マヨ蓮根の春巻き



【応募者】ゆずは さん

【使用チーズ】モッツアレラチーズ

【地域食材・郷土料理】蓮根

博多万能ネギと釜揚げシラスの焼チーズ



【応募者】レディントン さん

【使用チーズ】シュレッドチーズ

【地域食材・郷土料理】博多万能ネギ

チーズフェスタ 2025 会員各社 *50 音順

チーズ普及協議会

◆会員

協同乳業株式会社／小岩井乳業株式会社／株式会社宝幸／北海道乳業株式会社／マリンフード株式会社／株式会社明治
森永乳業株式会社／雪印メグミルク株式会社／よつ葉乳業株式会社／六甲バター株式会社

日本輸入チーズ普及協会

◆正会員

伊藤忠商事株式会社／伊藤ハム米久ホールディングス株式会社／株式会社エヌ・シー・エル／エムケーチーズ株式会社／開門株式会社
カーギルジャパン合同会社／株式会社久田／サヴァンシア フロマージュ&デイリージャポン株式会社／サプート・デイリー・ジャパン株式会社
株式会社三祐／世界チーズ商会株式会社／チェスコ株式会社／デイリー・プロダクツ・ソリューション株式会社／株式会社東京デリー
日成共益株式会社／日本マイセウ株式会社／株式会社野澤組／株式会社フェルミエ／フォンテラ ジャパン株式会社／株式会社宝幸
三井物産株式会社／ムラカワ株式会社／株式会社明治／森永乳業株式会社／雪印メグミルク株式会社／株式会社ラクト・ジャパン
六甲バター株式会社

◆準会員

アーラフーズイングレディエンツジャパン株式会社／エヌ・シー・フーズ株式会社／株式会社エフ アール マーケティング
株式会社エフ・エフ・シー／株式会社エム・シー・フーズ／グローバル・チーズ株式会社／シュレッドサービス株式会社／株式会社諏訪角商店
株式会社デルソーレ／ベルジャポン株式会社／マリンフード株式会社／ユニオンチーズ株式会社／株式会社ヨシダコーポレーション
LACTALIS JAPAN 株式会社／株式会社リフェージュ

◆賛助会員

アイルランド食糧庁ボード・ピア／アメリカ乳製品輸出協会／イスタンブール水産物畜産物輸出機構
在日キプロス貿易センターハルミチーズ促進局／ギリシャ大使館 経済商務部／チリ乳製品輸出協会／デリー・オーストラリア
デンマーク農業理事会日本事務所／Hopscotch Japan 株式会社

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

チーズフェスタ PR 事務局：株式会社まうまう木村/山口

電話番号：070-9095-0370 FAX:03-5315-0882 * 受付時間 平日 10 時～17 時まで

E-mail：info@cheesefesta.com