＜プレスリリース＞

2026 年 11 月 4 日

11 月 11 日・12 日開催　チーズの祭典『チーズフェスタ 2026』
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（水）・12 日（木）**に渋谷区恵比寿のエビススバルビル（EBiS 303）にて開催する『チーズフェスタ 2026』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。「ピザ協議会のステージ」、今年で第 15 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・藤井恵さん、杉浦太陽さんの出演が決定いたしました。その他、『チーズフェスタ 2026』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 2026』の見どころ

■コラボコーナー　パン食普及協議会とのコラボ企画

相性抜群のチーズとパンのコラボレーション！朝食やおやつなどでも楽しめる、パンとチーズのおいしい組み合わせをご紹介。

当日、コラボレーションレシピの試食やパンのサンプリング、アンケート回答いただけた方限定のプレゼント企画なども行いますのでお楽しみに！

※試食、サンプリング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（水）14:30～『第 15 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 15 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 1,216 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（水）の『チーズフェスタ 2026』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/）



【2025 の表彰式の様子】





■11 月 12 日（木）10:40～「アメリカ産チーズでいつもの『おうちごはん』が劇的に変わる、極上プロの味！」／ゲストは、坂本大樹さんと小林諭史（Chef Ropia）さん

人気シェフ 2 人がお届けするスペシャルステージ！フライパンひとつでできる「絶品パスタ」と、ひと口で変わる「万能チーズソース」をライブ解説。アメリカで大人気の「ジャック三兄弟（モントレージャック/コルビージャック/ペッパージャック）」の美味しさと、すぐ真似できるプロのテクニックをお見逃しなく！



CHEF／坂本 大樹 氏 PIZZERIA DA GRANZA オーナーシェフ

高校時代にアルバイト先で出会ったイタリアンシェフに憧れ、料理の道に進むことに。上京し修行を始めた店でナポリピッツァと運命の出会いを果たす。東京のピッツェリア数店舗を経て、リストランテ「アルポルト」で修行をし、2016 年 12 月に自身のピッツェリアを開業。飲食店のコンサルティングをはじめ、機材開発や地方・行政の店舗プロデュースを手掛ける。『ピッツァワールドカップ 2023』NATIONS TEAM 部門優勝、『ナポリピッツァ世界選手権 2024』カプート杯日本大会 STG 部門優勝、その他受賞歴多数。



CHEF／小林 諭史 氏(Chef Ropia) リストランテ フローリア オーナーシェフ

登録者数 58 万人超を誇る人気 YouTube チャンネル「Chef Ropia 料理人の世界」を運営し、料理人 YouTuber の先駆けとして知られるイタリア料理人。家庭で再現できるプロの技とレシピを発信し、幅広い層から支持を集めている。2013 年に「リストランテ フローリア」の料理長に就任し、2016 年にオーナーとなる。2023 年には渋谷に「ポンテ カルボ」をオープン。2025 年春から 1 年間、在ミラノ総領事館の公邸料理人を務め、2026 年春に帰国。10 月に「リストランテ フローリア」を再オープンした。

■11 月 12 日（木）14:50～「筋肉と骨を元気に！高たんぱく質のチーズ料理」「きょうの料理」でおなじみの講師・藤井恵さん出演！



カルシウムや良質なたんぱく質が豊富なチーズは、食材との組み合わせによって、さらに理想的な栄養バランスを実現できます。例えば、チーズと根菜でつくるチヂミは、すりおろしたレンコンをつなぎにするので、小麦粉をほとんど使わなくてもモチモチ食感が実現。根菜には、チーズには含まれない食物繊維が豊富に含まれているため、栄養バランスにも優れています。管理栄養士として活躍する料理研究家の藤井恵さんが、チーズのおいしさと栄養を存分に楽しめるレシピを紹介し、毎日の食卓を彩るアイデアを提案します。

■11 月 11 日（水）17:50～海苔で健康推進委員会：「海苔 × チーズ ヘルシーKNB（黒い海苔ぶっかけ）」ゲストは杉浦太陽さん

今年も、海苔で健康推進委員会がチーズフェスタに参加！スペシャルゲスト杉浦太陽さんが考案したオリジナルの「チーズ KNB（黒い海苔ぶっかけ）メニュー」をご紹介！簡単で海苔の香りと旨みを満喫できます。そのメニューを あきはばら駅クリニック 大和田潔先生が健康面からチェック＆アドバイス。海苔とチーズをおいしく楽しみながら、冬の健康につながる食べ方を紹介します。杉浦太陽さん考案のオリジナル KNB メニューは会場でご試食いただけます（数量限定）



杉浦太陽

98 年デビュー。01 年『ウルトラマンコスモス』主演。以降俳優、タレントとしても幅広く活動。
NHK 連続テレビ小説『てるてる家族』、『ゲゲゲの女房』、NHK『キッチンが走る！』などに出演。
NHK E テレ『やさいの時間』、TBS『ひるおび』、TOKYO FM『杉浦太陽・松井玲奈 日曜まなびより』、TOKYO FM『週刊こども TIMES』、KBS 京都『SUNNY TIME』などにレギュラー出演中。「神津島観光大使」「板橋区観光大使」を務める。
「ベスト・ファーザー イエローリボン賞」「イクメンオブザイヤー」「いい夫婦パートナーオブザイヤー」など受賞。
「たまひよ好きなパパランキング」で殿堂入りを果たす。趣味は釣り、料理。
ベジタブル&フルーツアドバイザー、きのこマイスターなどの資格を持つ。
プライベートでは 2007 年に元モーニング娘。の辻希美さんと結婚。5 子の父。

■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

ピザ協議会が今年もチーズフェスタのステージに参加！チーズフェスタのフィナーレを盛り上げます。

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（水）:10:00～　メディア限定企画／「チーズの栄養特性と健康効果」



本　三保子　（もと　みほこ）教授

和洋女子大学　家政学部長　本　三保子教授をお招きし、

［メディア向けセミナー］を開催。

「チーズの栄養特性と健康効果」をテーマとし、メディア向けに発信していただきます。

■海外スペシャリティチーズ試食コーナーも初登場

今年は、例年の試食コーナーと合わせて、日本初上陸となるトルコ産チーズ 5 種類の試食を新コーナーで実施予定です　！　ご期待ください。！

※試食は各時間帯につき1種類ずつの配布となります。数量に限りがございますので、あらかじめご了承ください。

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 2026』 開催概要

◎日　時：2026　年　11　月　11　日（水）11:00～19:00／12　日(木)10:00～18:00
◎会　場：「EBiS 303」
〒150-0013　東京都渋谷区恵比寿　1-20-8　エビススバルビル　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／パン食普及協議会／
　　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ございます。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＞
JR　恵比寿駅東口から徒歩約　3　分
地下鉄日比谷線恵比寿駅　1　番出口から徒歩　4　分
https://www.ebis303.com/info/access.html



メインステージ

11月11日（水）

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	森永乳業株式会社	モッツァレラチーズは、おいしいだけじゃなくて、よくのびーーーーーーーーーーーーる！ ＃のびうま
③	12:50～13:15	六甲バター株式会社	チーズ好き必見！ベビーチーズで作る絶品タコス！
④	13:40～14:05	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味覚の旅
⑤	14:30～14:55	チーズ普及協議会（チー1グランプリ）	第15回チー1グランプリ表彰式
⑥	15:20～15:45	チェスコ株式会社（コノ）	世界一に輝いたベームスターチーズのご紹介～ホールカットショー＆テイスティング～
⑦	16:10～16:35	よつ葉乳業株式会社	よつ葉チーズでもっとおいしく！ かんたん毎日アレンジレシピ
⑧	17:00～17:25	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
⑨	17:50～18:15	海苔で健康推進委員会	海苔×チーズ ヘルシーKNB（黒い海苔ぶっかけ）スペシャルゲスト：杉浦太陽

11月12日（木）

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	アメリカ産チーズでいつもの”おうちごはん”が劇的に変わる、極上プロの味！
⑪	11:30～11:55	公益財団法人日本乳業技術協会	Jチーズ乳酸菌～オリジナルチーズ生産への挑戦～
⑫	12:20～12:45	LACTALIS JAPAN株式会社	レーダマー　オランダ生まれのアイコニックチーズ
⑬	13:10～13:35	雪印メグミルク株式会社	知って納得、食べて発見！チーズの魅力とお手軽アレンジ
⑭	14:00～14:25	株式会社明治	切りたてを体験！明治北海道十勝ブランドのおいしい楽しみ方
⑮	14:50～15:15	チーズ普及協議会	筋肉と骨を元気に！高たんぱく質のチーズ料理(きょうの料理 出演講師による実演)
⑯	15:40～16:05	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？
⑰	16:30～16:55	マリンフード株式会社	チーズで簡単！お手軽料理
⑱	17:20～17:45	ピザ協議会	11月20日は「ピザの日」～ピザプレゼントあります（限定数）

チーズ紹介コーナー

11月11日（水）

NO	時間	企業団体名	ステージタイトル
①	11:40～12:00	株式会社宝幸	クイズゲーム、新商品「すもっち」のご紹介
②	12:20～12:40	チリ大使館	Cheese from Chile　チリ産チーズのご紹介
③	13:00～13:20	雪印メグミルク株式会社	知って納得、食べて発見！チーズの魅力とお手軽アレンジ
④	13:40～14:00	ピザ協議会	ピザ＆モッツァレラチーズ
⑤	14:20～14:40	デンマーク大使館	デンマークのオーガニックチーズのご紹介
⑥	15:00～15:20	海苔で健康推進委員会	海苔×チーズ ヘルシーKNB（黒い海苔ぶっかけ）
⑦	15:40～16:00	森永乳業株式会社	「切れてるチーズ」のおいしい変身！レシピを試食&クイズで紹介！
⑧	16:20～16:40	デイリー・プロダクツ・ソリューション株式会社	ちょっと特別！スライスチーズ＆おつまみチーズのひと工夫レシピ
⑨	17:00～17:20	チェスコ株式会社（イゴール）	イゴール社ゴルゴンゾラのご紹介
⑩	17:40～18:00	株式会社明治	切りたてを体験！明治北海道十勝ブランドのおいしい楽しみ方

11月12日（木）

NO	時間	企業団体名	ステージタイトル
⑪	10:20～10:40	マリンフード株式会社	チーズで簡単！お手軽料理
⑫	11:00～11:20	六甲バター株式会社	おうちでCheers！Q・B・Bチーズで作る家飲み簡単おつまみ！
⑬	11:40～12:00	雪印メグミルク株式会社	知って納得、食べて発見！チーズの魅力とお手軽アレンジ
⑭	12:20～12:40	駐日ギリシャ大使館	ギリシャの味を旅する ― 本場のPDOチーズ、フェタ＆ケファログラビエラの魅力と食卓での楽しみ方
⑮	13:00～13:20	公益財団法人日本乳業技術協会	Jチーズ乳酸菌～オリジナルチーズ生産への挑戦～
⑯	13:40～14:00	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？
⑰	14:20～14:40	株式会社野澤組（レッジャーノ）	パルミジャーノ・レッジャーノ　カットショー
⑱	15:00～15:20	株式会社野澤組	チリ産チーズのご紹介
⑲	15:40～16:00	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/トム・ド・ノルマンディーのご紹介
⑳	16:20～16:40	チーズ普及協議会	いまどきの欧米チーズマーケットの状況

※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15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15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1,216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

のびるポテチーズ卵焼き



【応募者】あい さん
【使用チーズ】シュレッドチーズ
【地域食材・郷土料理】七飯の男爵いも

りんごとブルーチーズのパウンドケーキ



【応募者】吉田 善哉 さん
【使用チーズ】ブルーチーズ
【地域食材・郷土料理】卵、りんご、ブルーチーズ、砂糖

東北ブロック

めんたいチーズ和だし焼き茶漬け



【応募者】ささこ さん
【使用チーズ】プロセスチーズ
【地域食材・郷土料理】赤しそ、ぼけしらずねぎ

チーズが隠れたアップルパイ



【応募者】みーちゃん さん
【使用チーズ】カッテージチーズ
【地域食材・郷土料理】サンふじ

関東甲信越ブロック

ゆばチーズコロッケ



【応募者】新井 そら さん
【使用チーズ】クリームチーズ
【地域食材・郷土料理】日光湯葉

ブロックそうめん



【応募者】西川 生吹 さん
【使用チーズ】チェダーチーズ
【地域食材・郷土料理】茅野市の寒天、天寄せ

中部ブロック

チーズ厚揚げ



【応募者】ゆうや さん
【使用チーズ】シュレッドチーズ　さけるチーズ
【地域食材・郷土料理】大葉

焼き呉羽梨と生ハムの贅沢チーズオープンサンド



【応募者】ところてん さん
【使用チーズ】カッテージチーズ　ゴルゴンゾーラ
【地域食材・郷土料理】呉羽梨（幸水梨）

近畿・中国・四国ブロック

筍とカマンベールの天ぷら
白味噌山椒ソース



【応募者】吉田 歩 さん
【使用チーズ】カマンベールチーズ
【地域食材・郷土料理】長岡京市の筍、白味噌、
筍の天ぷら、万願寺とうがらし

蒜山大根のみそチーズ詰め



【応募者】みな さん
【使用チーズ】シュレッドチーズ
【地域食材・郷土料理】蒜山大根

九州ブロック

かまぼことチーズの春巻き～梅肉ソース～



【応募者】あんな さん
【使用チーズ】プロセスチーズ
【地域食材・郷土料理】長崎蒲鉾

うまうま☆アスパラガスの揚げない和チーズめんちかつ



【応募者】いちご さん
【使用チーズ】クリームチーズ
【地域食材・郷土料理】アスパラガス

チーズフェスタ 2026　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／株式会社東京デーリー
日成共益株式会社／日本マイセラ株式会社／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／有限会社ハリキ／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・ビア／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／デーリー・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