



<プレスリリース>

2022年10月11日

【事前予約】10月11日11時～開始

**11月11日・12日開催 チーズの祭典『チーズフェスタ 2022』
「新定番！チーズの推しレシピを紹介」、「醤油×チーズのコラボ」など
新たなチーズの魅力をご紹介**

チーズ普及協議会と日本輸入チーズ普及協会は、11月11日(金)・12日(土)に渋谷区恵比寿のエビスバルビル(EBiS 303)にて開催する『チーズフェスタ 2022』、メインステージのタイムテーブルを発表いたしました。「思わず作ってみたいくなる！チーズレシピ」、「日本醤油協会×チーズのコラボ企画」、今年で第11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します。ゲストとして、本田紗来さん、峰竜太さん、NHK「きょうの料理」でおなじみの講師・ぐっち夫婦の出演が決定いたしました。その他、『チーズフェスタ 2022』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。

また、今年は事前予約制となっており、その予約についても10月11日よりHPにて開始しております。

◆『チーズフェスタ 2022』の見どころ

■11月11日(金)13:20~/12日(土)17:20～ 『国産工房チーズの魅力』日本チーズ協会

一般社団法人日本チーズ協会様より滋賀県 山田牧場の山田保高会長と茨城県 新利根チーズ工房の西山厚志氏を招いて、国産工房チーズの魅力についてのトークショーを行います。

■試食コーナー 日本醤油協会×チーズがコラボレーション

日本醤油協会様とのコラボレーションで、「醤油×チーズ」が創り出す簡単でおいしい食トレンド！ そのおいしい組み合わせを、ぜひ試食にてお楽しみください。※数量に限りがございます。

■11月12日(土)12:50～ 『第11回チー1グランプリ』表彰式/プレゼンターは峰竜太さん！

今年で11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1,572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12日(土)の『チーズフェスタ 2022』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！





■11月12日(土)10:40～「本田ようーのアメリカンチーズのおいしい簡単レシピ」トークショー／

ゲストは本田紗来さん

料理研究家考案の”アメリカンチーズ”を使ったこれからの季節にぴったりの美味しくて簡単に作る事が出来るレシピをご紹介します。ゲストには、フィギュアスケーターの本田紗来さん。

フィギュアスケートが上手くなる話や料理が上手くなる話など・・・、是非お楽しみ下さい。

本田紗来さん(フィギュアスケーター)

2007年4月4日生まれ、京都府出身。O型。
フィギュアスケートで活躍しており、最近では、2016年12月に行われた、「第39回 京都府民総合体育大会スケート競技会 女子シングル B級 幼年女子3級」で優勝を果たすなど。また、モデル・女優としてもCM・TV 等に出演し、マルチに活躍中。



■11月11日(金)14:10～「新定番！チーズの押しレシピ」

「きょうの料理」でおなじみの講師ぐっち夫婦！

これまで数多くのチーズレシピを手掛けてきたぐっち夫婦。いつもの定番料理にチーズをプラスして、もっとおいしくいただくワザをご紹介します。ピザ用チーズや粉チーズ、カマンベールチーズなど、使うのはどれも手軽に手に入るものばかり。メインディッシュやデザートはもちろん、ご飯やお味噌汁にもチーズで“コクうま”をプラス！あなたの新定番となること請け合いの「チーズの押しレシピ」をお届けします！



■11月11日(金):10:00～ メディア限定企画／「製造方法からみるチーズの栄養と健康」



日本獣医生命科学大学 三浦孝之准教授をお招きし、

「製造方法からみるチーズの栄養と健康」をテーマとした[メディア向けセミナー]を開催。

【セミナー内容】

1. 製造方法によって異なるチーズの栄養について
2. 健康の目的に応じてチーズを選ぼう
3. 世界に羽ばたけ、日本のチーズ という3つ内容でメディア向けに発信していただきます

なお、チーズフェスタでのチーズ即売会の売上収益金は、例年通り、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 2022』開催概要

◎日時：2022年11月11日(金) 11:00～19:00 / 12日(土)10:30～18:00

◎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：入場無料

◎事前予約：オフィシャルサイト(<http://www.cheesefesta.com>)よりお申込ください。

※事前予約のお客様のみご入場いただけます。

◎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/日本醤油協会

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

※新型コロナウイルス感染状況によっては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いたします。

※ご来場の皆様もマスク着用等の感染症対策にご協力をお願い致します。

■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>

EVENT SPACE
EBIS 303





◆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。

11月11日(金)

No.	TIME	出展者正式名称 (アルファベット)	プログラムタイトル
1	11:10~11:35	株式会社野澤組 NOSAWA & CO., LTD	イタリアチーズの王様『パルミジャーノ・レッジャーノ』の魅力
2	11:50~12:15	株式会社宝幸 HOKO CO., LTD.	「ロルフ スモークチーズ」を使ったメニューレシビのご提案
3	12:40~13:05	森永乳業㈱/クラフトフレッシュモッツアレラ MORINAGA MILK INDUSTRY CO.,LTD./Kraft Fresh Mozzarella Cheese	クラフト フレッシュモッツアレラ×もち口新食感 #モツアシャぶ
4	13:20~13:45	一般社団法人日本チーズ協会 Japan Cheese Association	国産工房製チーズの魅力
5	14:10~14:35	チーズ普及協議会 (NHKきょうの料理) JAPAN CHEESE PROMOTION COUNCIL	チーズでもっとおいしく！わが家の“新”定番料理
6	14:50~15:15	北海道乳業株式会社 HOKKAIDO DAIRY PRODUCTS CO., LTD.	北海道の新鮮な生乳のおいしさをご家庭に！北海道クリームチーズ「Primar」
7	15:40~16:05	株式会社明治 Meiji Co.,Ltd	簡単逸品！明治北海道十勝生モッツアレラ簡単レシビ
8	17:00~17:30	チエスコ株式会社 / イズニー CHESCO LTD. / ISIGNY	イズニー社 ミモレットのご紹介
9	16:20~16:45	チエスコ株式会社 / ベームスター CHESCO LTD. / BEEMSTER	オランダが世界に誇るベームスターチーズの魅力
10	17:50~18:15	プレジデント PRESIDENT	フランス産ミモレットの紹介

11月12日(土)

No.	TIME	出展者正式名称 (アルファベット)	プログラムタイトル
11	10:40~11:05	アメリカ乳製品輸出協会 U.S. Dairy Export Council	「アメリカンチーズの美味しい簡単レシビ」 トークショー (タイトル板/ゲスト: 本田紗来さん)
12	11:20~11:45	六甲バター株式会社 ROKKO BUTTER CO.,LTD.	Q・B・Bベビーチーズで毎日をアクティブに♪お子様も喜ぶ簡単アスリートご飯
13	12:10~12:35	雪印メグミルク株式会社 MEGMILK SNOW BRAND CO.,LTD	チーズのおいしさ、楽しみ方の再発見
14	12:50~13:15	チーズフェスタ実行委員会 Cheese Festa 2022 Executive Committee	チー1グランプリ表彰式
15	13:40~14:05	マリノード株式会社 Marinfood Co.,Ltd	毎日の食事に彩り・燻製の香りを
16	14:20~14:45	栄養改善普及会	おいしいチーズ料理
17	15:10~15:35	雪印メグミルク株式会社 MEGMILK SNOW BRAND CO.,LTD	チーズのおいしさ、楽しみ方の再発見
18	15:50~16:15	Candy Boy	Candy Boy LIVE SHOW
19	16:40~17:05	よつ葉乳業株式会社 Yotsuba Milk Products Co., Ltd	チーズと焦がしネギの香りが食欲をそそる！ 大人のカマンベール&ブルーたっぷり！アレンジレシビ
20	17:20~17:45	一般社団法人日本チーズ協会 Japan Cheese Association	国産工房製チーズの魅力



チーズフェスタ 2022 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/伊藤ハム株式会社/エムケーチーズ株式会社/株式会社エヌ・シー・エル/カーギルジャパン合同会社
株式会社 KEN インターナショナル JP/株式会社三祐/サブート・デイリー・ジャパン株式会社/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/サヴァンシア フロマージュ&
デイリージャポン株式会社/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

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
有限会社グローバル・チーズ/株式会社デルソーレ/シュレッドサービス株式会社/株式会社諏訪角商店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/ラクタリス・ジャポン (駐在事務所)
有限会社レクリューズ/株式会社ロックフォール

◆賛助会員

アメリカ乳製品輸出協会/デンマーク農業理事会/チリ乳製品輸出協会/SOPEXA JAPON/デリー・オーストラリア
アイルランド食糧庁ボード・ピア

●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/日本醤油協会

【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：牟田/堀田

電話番号：03-5937-1721 FAX:03-5937-1725 *受付時間 平日 10時～17時まで

E-mail：cheesefesta@ablemarketing.net