



<プレスリリース>

2023 年 8 月 31 日

チーズの祭典『チーズフェスタ 2023』開催のご案内
今年は、**30 回記念特別企画**が盛りだくさん！！
昨年に引き続き、渋谷区恵比寿「**EBiS 303**」にて開催！

チーズ普及協議会と日本輸入チーズ普及協会は 2023 年 **11 月 11 日(土)～12 日(日)**、『チーズフェスタ 2023』を渋谷区・恵比寿の「EBiS 303」にて開催致します。11 月 11 日を『チーズの日』、11 月を『チーズの月』と制定し、チーズの普及と消費拡大を目的とした本イベントは、おかげさまで今年、30 回目の節目をむかえることができました。

今年は、30 回を記念して、ここでしかもらえない**オリジナルチーズナイフプレゼント企画**や**スペシャルゲスト満載の特別セミナー**の実施を予定しております。

峰竜太さん出演によるチーズのレシピコンテスト『第 12 回チー 1 グランプリ』の表彰式や、日本・世界のチーズの試食&販売コーナーなどを展開。さらに、NHK『きょうの料理』でおなじみのきじまりゅうたさんによる居酒屋をテーマにしたチーズ料理の紹介、**海苔で健康推進委員会**とのコラボレーションによる海苔とチーズを使ったコラボレシピが楽しめるコーナーなど盛りだくさんの内容となっています。また<メディア向け企画>として日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 佐藤 薫教授をお招きし、「チーズの健康価値と日本酪農への貢献」をテーマにセミナーを開催致します。

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。
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致します。

◆『チーズフェスタ 2023』の見どころ



NHK『きょうの料理』でおなじみの講師

きじまりゅうたさんが居酒屋をテーマにしたチーズ料理を披露

今年のテーマは、ずばり「おうち居酒屋」！お酒にもご飯にもピッタリの、チーズをたっぷり使った居酒屋レシピを紹介します。男性視点の“ムリのない料理”を数々考案してきたきじまりゅうたさんが、手軽に手に入るチーズを使って、誰でも簡単に作れるアイデアメニューをお届けします！



『第12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12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』。全国から寄せられた多くの作品の中から、地域選抜賞（12作品）を経て、グランプリ1作品、準グランプリ2作品、チーズ部門賞1作品を11月12日（日）の『チーズフェスタ 2023』会場にて発表。今年もタレントの峰竜太さんを表彰式のプレゼンターにお迎えします！



海苔で健康推進委員会とのコラボ企画

古くから日本人の身近にある「海苔」とチーズの、健康でおいしいコラボレーション。家庭ですぐできる、海苔×チーズのカンタン栄養バランスメニューを提案します。

いま話題の国産工房チーズがチーズフェスタに登場！

（一社）日本チーズ協会の協力により、今話題の国産工房チーズがチーズフェスタに登場。全国200を超えるチーズ工房から厳選した、おいしいチーズをご紹介します。



＜メディア向けセミナー＞「チーズの健康価値と日本酪農への貢献」

佐藤 薫（さとう かおる）氏

日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 教授

経歴：東北大学、東北大学大学院を経て1985年に雪印メグミルク株式会社に入社、2013年に北海道文教大学にて教授として教鞭を執ったのち、2016年より日本獣医生命科学大学にて准教授。2020年より現職。

- ・書籍：『乳肉卵の機能と利用』（担当：共著、範囲：乳タンパク質の性質と分析法）『食品加工学』 他

◆主なプログラム

◇メインステージ：

チーズメーカー各社や在外公館による、おすすめのチーズを使用したレシピ紹介や、スペシャルゲストをお招きしチーズに関するトークショーなどを実施します。

◇試食・販売コーナー：

協賛各社おすすめのチーズを食べ比べ。お気に入りのチーズは、その場で購入することもできます。

※試食可能なチーズは時間帯により異なります。

◇「第12回チー1グランプリ」：

チーズを使った料理コンテストのグランプリ、準グランプリ、チーズ部門賞を発表します。

◇海苔×チーズのコラボレーション：

「海苔」とチーズの新しいおいしさを体験いただける試食イベントです。

【チーズフェスタ 30 回記念企画】

◇（会場限定）チーズナイフプレゼントの実施。

商品を400円以上購入いただいた方の中から抽選で100名様に限定チーズナイフをプレゼント

◇記念特別セミナーの実施。

EBiS303の5階特設会場にて各種特別セミナーを実施予定（セミナーは事前予約が必要です）



■『チーズフェスタ 2023』開催概要

- ◎日 時: 2023 年 11 月 11 日(土) 11:00~19:00/12 日(日)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 **※今年は事前予約不要**
※5 階の特別セミナーについては 2023 年 10 月 11 日より
オフィシャルサイトから事前予約をお願いします。
- ◎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/
NPO 法人チーズプロフェッショナル協会/一般社団法人日本チーズ協会/
海苔で健康推進委員会
- ◎ オフィシャルサイト: <http://www.cheesefesta.com>

※イベント内容のについては変更、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いたします。

■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



チーズフェスタ 2023 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／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／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／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
グローバル・チーズ株式会社／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
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／在日キプロス貿易センターハルミチーズ促進局
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／ソペクサ・ジャポン株式会社

【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：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



【いま、チーズの健康価値が注目されています】

■チーズはカルシウムが豊富で吸収率が高く虫歯予防にも効果のある食品

カルシウム（Ca）は吸収されにくい元素の代表ともいわれ、日本人には慢性的に不足している元素です。カルシウムは摂取した量・吸収される量に分けて考えなければなりません。量を多く摂るなら、小魚・野菜など含有量の多い食品があります。

しかし、これらのカルシウム吸収率は、チーズに含まれるカルシウムのそれには及びません。「牛乳やチーズのカルシウム吸収率が一番高く40～50%」であるのに対して、小魚で30%・野菜で19%と低いことが分かっています。

甘いものを飲食すると、歯に付着した歯垢の中の細菌もその糖분을代謝して酸を生産します。この酸がミネラル成分を溶解します。これがたび重なると、やがて穴のあいた虫歯ができます。穴があく前の初期の虫歯は、唾液中のカルシウムとリン酸が作用して元の状態に回復します。この現象を「再石灰化」といい、虫歯予防の基本メカニズムとなっています。

チーズは唾液中にカルシウムを補給し、再石灰化のパワーを高めることが欧米の研究で確認されています。WHO（世界保健機関）も、虫歯の危険性を減らす食品のトップにハードチーズを挙げているほどです。

出典：チーズ普及協議会 チーズQ&A

■カマンベールチーズと認知機能の関連性について

昨今のヒトを対象とした試験で、カマンベールチーズを摂取することで血液中のBDNF濃度が上昇することが報告されています。タンパク質の一種であるBDNFは「脳の栄養分」とも言われ、神経細胞の発生や成長を促進する機能があります。

BDNFは血液中にも存在しますが、記憶の中核である脳の「海馬」に多く見られ、その濃度は65歳以上になると徐々に低下します。また、血中BDNF濃度が高いと、記憶力や学習能力などの認知機能評価スコアが高いことも判明しています。

試験の対象者はMCI（軽度認知障害）と判断された70歳以上の女性71名。彼女らを実験的に2つのグループに分け、1つのグループには白カビ発酵のカマンベールチーズ、もう一つのグループにはカビ発酵していないプロセスチーズを1日2ピース（33.4g）ずつ、3か月間食べてもらいました。また1度目の試験終了後に十分な期間を空け、摂取する食品を入れ替えて同様にテストしました。その結果、カマンベール摂取時の方が、血中BDNF濃度が優位に高くなることがわかりました。

カマンベールチーズのような身近な食品を食べることが、いきいきとした暮らしを続けることにつながるとすれば、多くの人にとって朗報といえます。

※BDNFとは…リコンビナントタンパク質（脳由来神経栄養因子）

出典：国際科学雑誌 JMADA に論文掲載 2019. 9. 24