

# 2018年 ワールドチーズアワード 受賞チーズご紹介

## ワールドチーズアワード ～World Cheese Awards～

世界各国から3500(※2018年度)を超えるチーズがエントリーされ、それを世界のチーズ関係者が審査し、最も優秀なチーズを選抜するコンテストである。優秀なチーズには点数により金賞・銀賞・銅賞が与えられます。審査はチームごとに行われ、各チームからは同じ賞が複数あっても良いが、スーパーゴールドは金賞の中から1品のみ選出されるため、大変名誉ある賞である。

**新商品**

### 銀賞受賞 『ベームスターロイヤルグランクリュ12ヶ月熟成』



牛乳製  
セミハード/ハードタイプ

2017年には  
スーパーゴールドを  
受賞しています！

### 銀賞受賞 『イズノーノルマンディーカマンベール』



牛乳製  
白カビタイプ

### 銀賞受賞 『トラディショナルチェダー』



牛乳製  
セミハード/ハードタイプ

### 銅賞受賞 『フロマージュブラン40%』



牛乳製  
フレッシュタイプ

### 銅賞受賞 『ホワイトチェダー イギリス』



牛乳製  
セミハード/ハードタイプ

### 銅賞受賞 『ベームスターEXオールド』



牛乳製  
セミハード/ハードタイプ

### 金賞受賞 『ベームスターゴート』



山羊乳製  
セミハード/ハードタイプ

### 金賞受賞 『マンチェゴ3ヶ月熟成』



羊乳製  
セミハード/ハードタイプ



# 2019年 パリ農業祭 受賞チーズご紹介



## パリ農業祭 ～ Concours General Agricole ～

1870年にスタートし、フランス農林水産省主催によって毎年パリの展示会場にて開かれます。  
フランスの中から、チーズ・ワイン・肉、ソーセージ等の食材が集められ審査が行われます。  
食品をそれぞれのカテゴリーに分け、専門家委員会が彼らの味覚をもとに最も優秀な商品を厳選する  
コンテストであり、優秀な商品には、「金・銀・銅」の賞が与えられます。  
弊社取り扱いチーズの中で、2017年度のチーズ部門で受賞したチーズをご紹介します。

### 銀賞受賞

#### 『ブレスブルーシュプレム』



オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ圏産  
牛乳製  
青かびタイプ

### 銀賞受賞

#### 『サンタギュール』



オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ圏産  
牛乳製  
青かびタイプ

### 銀賞受賞

#### 『マロワル』



オー・ド・フランス圏産  
牛乳製  
ウォッシュタイプ

### 銀賞受賞

#### 『フロマージュブラン40%』



ノルマンディー圏産  
牛乳製  
フレッシュタイプ

### 銀賞受賞

#### 『サンタギュールポーション』



オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ圏産  
牛乳製  
青かびタイプ

### 銅賞受賞

#### 『パヴェダフィノア』



オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ圏産  
牛乳製  
白かびタイプ

### 銀賞受賞

#### 『ルトルウ デュ クリュ』



ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ圏産  
牛乳製  
ウォッシュタイプ

### 銅賞受賞

#### 『ノルマンディカマンベールイズニー』



ノルマンディー圏産  
牛乳製  
白かびタイプ

### 銅賞受賞

#### 『モンタニヤール』



グラン・テスト圏産  
牛乳製  
ウォッシュタイプ

### 銅賞受賞

#### 『カマンベールプチプレジデント』



オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ圏産  
牛乳製  
白かびタイプ