

**[イメージ]**

**会社名 の製品名が 世界チーズアワード 2023にてブロンズ / シルバー / ゴールド / スパーゴールド賞 を獲得**

10月27日（金）にノルウェーのトロンハイム・スペクトラムで開催された世界チーズアワードで、所在地から出品の製造者名が受賞の栄光に輝きました。4,502点のチーズがエントリーする中、会社名が製造したチーズの種類である製品名が、世界で最も名誉あるチーズのみのコンペで、誰もが切望するブロンズ／シルバー／ゴールド／スーパーゴールド賞を獲得しました。

 製品名 は評論家、シェフ、レシピ創作者、バイヤー、小売業者、ジャーナリスト、ブロードキャスター、そして同業の専門家等で構成する一流のチーズ専門家パネリストに感銘を与えました。これらの専門家たちは、外皮やペーストの外観、チーズの芳香、ボディ、食感、そして特に重要な風味と口当たりといった要素を考慮し、それぞれのチーズを丹念に評価しました。

今回の受賞製品名は[製品の説明、製造技術およびブランドの経歴や背景等、会社に関する幅広い情報等]で製造されています。

**同社内における名前、地位の創作者のコメントです。**「今年の世界チーズアワードで、当製品名がブロンズ／シルバー／ゴールド／スーパーゴールド賞を受賞したことはとても名誉なことです。

世界的な舞台で多くのチーズ専門家からお墨付きを得ることは、チーズメーカーにとって本当に貴重なことです。会社名では、最高級のチーズを作ることに心血を注ぎ、お客様のために最高のものを創作しようと努力しています。この名誉ある賞を受賞したことは、私たちの努力が報われたことを証明するものです。 [初受賞の場合は、今年応募しようと思ったきっかけを説明したり、 複数回受賞している場合は、信頼性、新しい小売業者への販売ルートの確立、売上増加など、同アワードがどのような付加価値をもたらしたかを説明するとよいでしょう]」。

世界チーズアワードは今年で35回目を迎え、過去最多の4,502点のチーズがエントリーされ、昨年のエントリー数を6％上回りました。世界43カ国、954社から出展されました（英国拠点企業7.23%、海外企業92.77％）。特に最近のコンペでは参加国の中でもポーランド、インド、リヒテンシュタイン、トルコ等、比較的新規組からのリピート参加が目立ちます。イタリア、スペイン、フランス、イギリスといったチーズ製造の老舗国からは、復帰組と新規組の両方が参加し、スペインのエントリー数が最高でした。主催国であるノルウェーは今年のコンペで今までのエントリー数の最高である293点のノルウェー製チーズを披露しました。コンペ全体を通して、実にさまざまなチーズのスタイルと成熟度が垣間見られ、水牛、牛、ヤギ、羊などのミルクを使用した多岐にわたる種類が展示されました。

38カ国から集まった264名の専門家が、全てのエントリー品の外観、食感、芳香、風味を1日で審査しました。午前中のセッションでは、ブロンズ、シルバー、ゴールド、スーパーゴールド賞が授与され、その後、スーパーゴールド賞のチーズが再審査され、今年のトップ16点のチーズがノミネートされ、その中から今年の世界チャンピオンチーズが決定されました。

ソーシャルメディアで最新情報を発信: ソーシャルメディア名 [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-以上-**

より詳しい内容、コメント、画像については eメールアドレス もしくは電話番号までご連絡ください。

 **エディターへの覚書**

* より詳しくは <https://gff.co.uk/> をご覧ください。
* 世界チーズアワードはギルド・オブ・ファインフード社が企画・運営しています。
* 今年のコンペの主要なグローバルパートナーは[HANEN](https://www.hanen.no/en)、[Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/) および [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).です。
* 世界チーズアワード2023 の主なスポンサーは [Barbers](https://www.barbers.co.uk/)、[Bertshfoodtec](https://www.bertsch.at/)、[The Fine Cheese Co](https://www.finecheese.co.uk/)、 [Le Gruyère AOP](https://www.gruyere.com/)、[Hâute Fromagerie](https://www.thecheeselover.co.uk/haute-fromagerie/)、[Kalt Cheese Technology](https://kalt-ag.ch/en/cheese-vats/)、 [MENY](https://meny.no/)、[Parmigiano Reggiano](https://www.parmigianoreggiano.com/)、[The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/) です。

* 世界チーズアワード2023のトロフィースポンサーには [Agri Expo](https://www.agriexpo.online/)、[Atalanta Plaz](https://www.atalantacorp.com/)、 [Forever Cheese](https://forevercheese.com/)、[Horgans Delicatessen Supplies](https://www.horgans.com/)、Japanese Cheese Council、[Lacteo Network](https://www.lacteonetwork.com/)、 [Rupp AG](https://www.ruppcheese.at/en/)、[Snowdonia Cheese Company](https://www.snowdoniacheese.co.uk/)、[Somerdale](https://somerdale.com/)、[Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/) が名を連ねています。

* 世界チーズアワード 2023 の協賛社は [Academy of Cheese](https://academyofcheese.org/)、[Ardis Group](https://ardis.ua/en/)、[DERO Groep](https://www.dero-groep.nl/nl/producten/cheese/)、 [*Good Cheese* magazine](https://gff.co.uk/publications/good-cheese/)、[Peter Green Chilled](https://www.petergreenchilled.co.uk/)、[Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/)です。
* Oste V-M の主な協賛社は [MENY](https://meny.no/)、[TINE](https://www.tine.no/english)、[Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/) に加え [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/)、[Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) および [Bjørklund 1925](https://bjorklund1925.no/)です。
* 2-3名の審査員チームで審査し、ブロンズ、シルバー、ゴールドまたはスパーゴールド賞に値するチーズを特定します。各エントリーチーズの外観、感触、香り、味を評価し、外皮やペーストの外観、チーズの芳香、ボディ、食感等の側面でスコアを与え、そして大半のポイントは風味と口当たりの良さへ授与して採点します。次に、各チームは、各チームのテーブルからスーパーゴールドとして特別に優れたチーズを1点推薦します。これらの世界最高のチーズは、さらに国際的に定評のある16名の専門家からなるスーパー審査員団によって2度目の審査が行われ、それぞれの審査員が最終審査でチャンピオン候補とになるチーズを1点選択します。世界の隅々までを代表する同スーパー審査員団は、世界チャンピオンチーズを決定する前に、実際の観衆の面前で最終候補の16品目のチーズについて生中継のWCA TVで審議し合いますが、その模様は[gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/) で世界各国にストリーミングされます。