

2019年11月7日

「World Cheese Awards 2019」にて



「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」

銀賞を受賞しました！

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)が発売している、濃厚なうまみが特長の十勝産熟成チーズに、和風だしのうまみを掛け合わせた、「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」が、世界のチーズ業界にとって権威ある大会の一つである「World Cheese Awards 2019」にて、“銀賞”を受賞しました。

今年2月、EUとの経済連携協定(EPA)が発効され、海外産のチーズが身近になる一方で、日本のチーズにおける国際競争力強化が求められています。これまで、日本のチーズは国際チーズコンテストへの本格的な参加実績はありませんでしたが、今回は出品が認められたため、当社からは「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」など計5品を出品いたしました。

大会では、審査員による官能評価に基づき審査・採点されます。採点基準は35点満点で、外観5点、香り5点、テクスチャー5点、味20点の評価となり、チーズの風味をはじめとする総合的な評価に応じて表彰されます。今大会では、世界42か国から3,804品が出品され、その中で、当社の「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」は27~30点の“銀賞”を受賞しました！

このような権威ある大会で受賞したことを光栄に思い、これからも自信を新たに皆さまに「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」をお届けしていきたいと思います。



「World Cheese Awards」とは……チーズ業界における製造技術の普及・進歩にともなう技術力などを競う品評会であり、世界のチーズバイヤー、生産者が注目する世界最大の出品数を誇るコンテストです。

<参考情報>

■「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」「同 ほたて」商品情報

◆十勝産熟成チーズと、和風だしの掛け合わせによる「強いうまみ」

◆お酒のおつまみはもちろん、和食のおかずにも



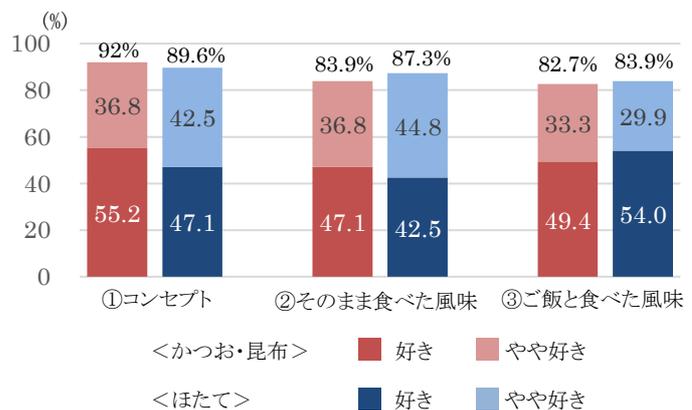
左:「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」(90g)
 右:「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし ほたて」(90g)
 希望小売価格:各 345 円(税別)

「明治北海道十勝スマートチーズ」シリーズは、チーズ作りに適した十勝産の生乳を使用し、当社独自の「うまみ乳酸菌熟成技術」によって実現した、濃厚なうまみが特長の商品です。このチーズの洋のうまみに、和食の基本である和風だしのうまみを掛け合わせた商品が「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし かつお・昆布」「同 ほたて」です。

本商品は、十勝産熟成チーズと和風だしのうまみを掛け合わせたことにより、強いうまみと、長い余韻をお楽しみいただけます。和風だしを使用していることから、日本酒などのお酒のお供はもちろん、和食のおかずにもおすすめです。

また、事前の消費者調査では、図の通り、そのまま食べるだけでなく、ごはんに乗せて食べても高い評価をいただきました。

図:消費者調査 (当社調べ、n=87)



■「明治北海道十勝スマートチーズ 和風だし」おすすめの食べ方

和風だしを使用していることから、日本酒などのお酒のお供はもちろん、和食のおかずや、ごはんと一緒にお召し上がりください。



そのままお酒のお供に



和食のおかず



ごはんチーズを海苔で巻き、醤油を1滴

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部

〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900

メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com