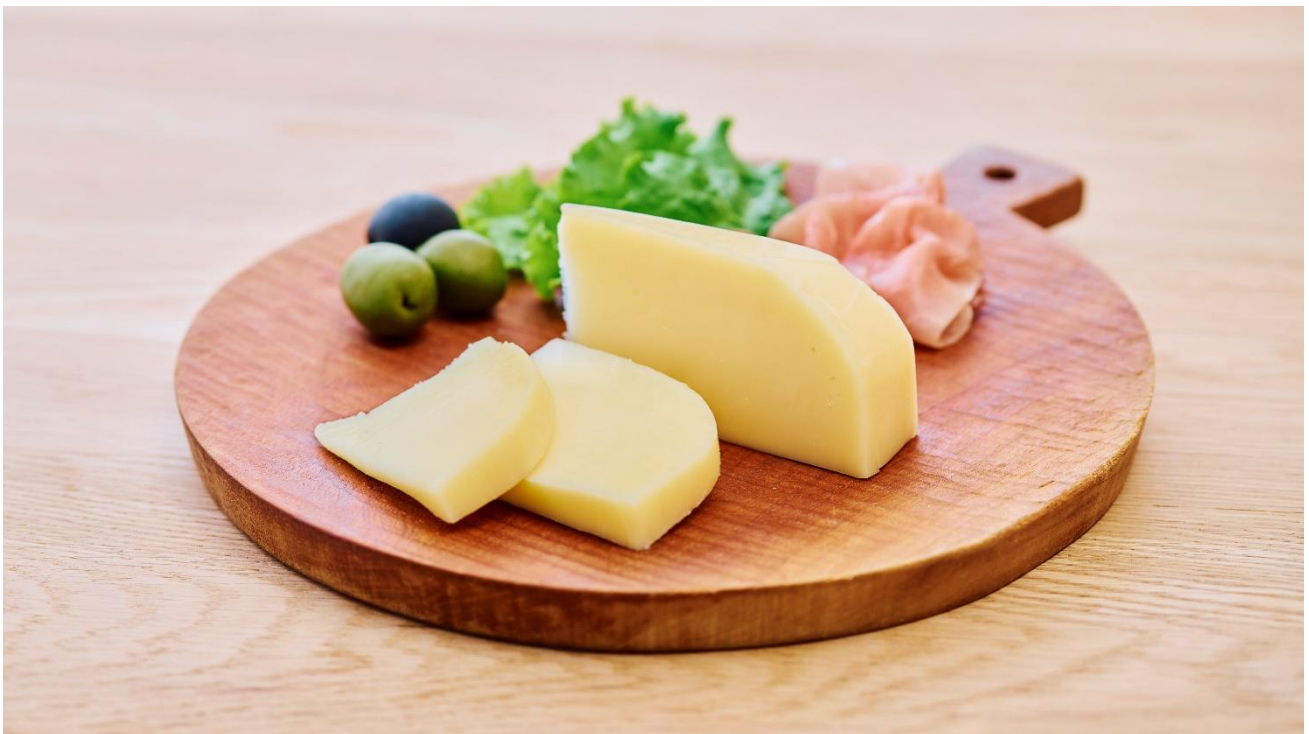


那須千本松牧場「牧場手作り熟成ゴーダチーズ」が
アルティザンチーズアワード 2026
日本チーズ製造文化顕彰に選出

～全国チーズ鑑評会 2026 で「牧場手作り熟成ゴーダチーズ」「牧場手作りリコッタチーズ」「牧場手作り焼いて食べるミルクチーズ」が、国際鑑評基準 ICES に基づく評価で 14 点以上に到達し、JCQM (JC クオリティマーク) 登録対象に～



生乳生産量本州第1位を誇る栃木県で、持続可能な循環型酪農に取り組む那須千本松牧場（運営：ホウライ株式会社：東京都中央区、代表取締役社長兼社長執行役員 CEO:小野直樹）が、2026年6月5日（金）から7日（日）まで銀座松竹スクエアで開催された「GINZA 国際チーズ芸術祭 FROMAGER JAPAN 2026」において、以下の選出・認証登録の対象になりましたのでお知らせいたします。

①ARTISAN CHEESE AWARDS 2026 (ACA) 日本チーズ製造文化顕彰

「牧場手作り熟成ゴーダチーズ」が、ARTISAN CHEESE AWARDS 2026 (ACA) において、日本チーズ製造文化顕彰の対象として選出されました。

ACA は、全国チーズ鑑評会において JCQM (JC クオリティマーク) を取得したチーズを対象に、日本各地のチーズづくりに宿る製造文化・地域性・職人性・継続性・表現性を社会へ伝える文化顕彰制度です。

② 全国チーズ鑑評会 2026 JCQM 登録対象

「牧場手作り熟成ゴーダチーズ」「牧場手作りリコッタチーズ」「牧場手作り焼いて食べるミルクチーズ」の3品が、全国チーズ鑑評会 2026 において、国際鑑評基準「ICES | International Cheese Evaluation Standard」に基づく専門評価を受け、20 点満点中 14 点以上の高い評価水準に達し、JCQM (JC クオリティマーク) 登録対象になりました。



1) 牧場手作り熟成ゴーダチーズ
(ACA 選出・JCQM 登録対象)



2) 牧場手作りリコッタチーズ
(JCQM 登録対象)



3) 牧場手作り焼いて食べるミルクチーズ (JCQM 登録対象)

那須千本松牧場は、土づくり、牧草栽培、牛の飼育、乳製品づくりまでを大切にしている循環型酪農を実践しており、今回の選出・評価を機に、那須塩原の自然と酪農を背景にした牧場発のチーズづくりを、より多くの方にお届けしてまいります。

■選出・認証登録対象商品について：

【商品名 1】 牧場手作り熟成ゴーダチーズ (ACA 選出・JCQM 登録対象)

【価格】 税込 1,140 円 **【容量】** 100g

【内容】・ 那須の豊かな自然の中で、自社の牧草をたっぷり食べて育った乳牛から搾った新鮮な生乳のみを使用しています。

- ・ 熟成過程で生まれる芳醇な香りとまろやかな食感、そしてミルクの旨味が凝縮されたやさしい味わいが特徴です。
- ・ 前々日の夕刻または前日の朝搾った新鮮な生乳を 100%使って生産し、丁寧に熟成させた旨味のあるチーズです。
- ・ そのまま食べても、サラダに添えてもお楽しみいただけます。

【販売場所】 那須千本松牧場 FARM SHOP/[那須千本松牧場オンラインショップ](#)



【商品名 2】 牧場手作りリコッタチーズ (JCQM 登録対象)

【価格】 税込 670 円 **【容量】** 75g

【内容】・ 自社牧場の搾りたての新鮮な生乳とホエイを使用。ミルクの風味が口いっぱい広がる、なめらかな食感と優しい味わいが特徴です。

- ・ サラダやパスタに加えて軽やかに。はちみつと合わせればデザート感覚でも楽しめます。

【販売場所】 那須千本松牧場 FARM SHOP



【商品名3】 牧場手作り焼いて食べるミルクチーズ (JCQM 登録対象)

【価格】 税込 1,150 円 【容量】 140g

【内容】 ・同じ敷地にある牧場の搾りたての新鮮な生乳を 100%使って一つ一つ丁寧に作ったチーズ。

・焼いても溶けないユニークなチーズで、外はカリッと、中はモクキュツとした不思議な食感が楽しめます。

・ミルクの優しい甘さが広がり、そのままはもちろん、焼いてスライスしてサラダやおつまみにも。

【販売場所】 那須千本松牧場 FARM SHOP/[那須千本松牧場オンラインショップ](#)



■那須千本松牧場チーズ製造担当者のコメント：

千本松牧場のチーズは、牧場で搾った生乳の風味をできるだけ素直に感じていただけるよう、シンプルなおつくりを大切にしています。今回の選出・評価を励みに、那須千本松牧場ならではのミルクの魅力が伝えられるチーズづくりに、今後も取り組んでまいります。

■アルティザンチーズアワード 2026 (ACA) について：<https://www.fromager-japan.com/artisancheeseawards>

全国チーズ鑑評会における ICES (International Cheese Evaluation Standard) に基づく品質評価を土台とし、日本各地のチーズづくりに宿る製造文化、地域性、職人性、継続性、表現性を社会へ伝える文化顕彰制度です。



FROMAGER JAPAN フロマジェジャパン
国際チーズ文化継承プロジェクト

日本チーズ製造文化を象徴する一品“日本チーズチャンピオン”を国際鑑評基準 ICES で選ぶアワードで、ACA 受賞対象は同位の文化顕彰として扱い、その中から、当該年度の日本チーズ製造文化を最も象徴する 1 件を CHAMPION として選出します。

■全国チーズ鑑評会 2026 (JNCE) について：<https://www.fromager-japan.com/jnce>

日本におけるチーズ製造の価値を、国際鑑評基準 (ICES) に基づく絶対評価方式で客観的に明らかにすることを目的として開催される品質評価の場です。外観・テクスチャー・風味の 3 項目・20 点満点で評価し、14 点以上の製品に JCQM (JC クオリティマーク) が付与されます。

■那須千本松牧場について：<https://www.senbonmatsu.com>

那須千本松牧場は、130 年以上の歴史を持つ、自然と共生する

「PUREMILK FARM」です。東京ドーム 176 個分にあたる広大な敷地で、本州最大級の循環型酪農を実践。自ら育てた牧草や飼料を活用し、牧場ならではの新鮮な乳製品づくりに取り組んでいます。

場内では、看板商品のソフトクリームをはじめとした牧場グルメ、動物とのふれあい、乗馬、温泉、季節イベントなどを楽しむことができ、入場料・駐車場は無料です。地域のお客さま、生産者や事業者等とのつながりを大切に、地域に根ざした那須塩原のランドマークを目指しています。

