

 **[会社名] の[製品名] が世界チーズアワード2024にて [ブロンズ/シルバー/ゴールド/スーパーゴールド** *– 必要に応じ削除***] に輝く**

 [所在地] の[製品名] がポルトガルはヴィゼウのマルチウソス・デ・ヴィゼウ・パビリオン（Pavilhão Multiusos de Viseu）で開催された世界チーズアワードにおける優勝作品に名を連ねました。4,786点もの応募チーズ作品の中で際立って優れていた [製品名]は、[会社の所在地] にて製造された [種類] のチーズが、世界で最も定評のあるチーズのみのコンペで、誰もが望む [ブロンズ / シルバー / ゴールド/スーパーゴールド – *必要に応じ削除*] 賞に輝きました。

世界39カ国から結集した総勢 240 名の審査員団は104のチームに分かれ、どの応募作品が最高峰として認定を受けるに値するかを決定する重大な任務を担いました。 審査員団は、食の技術者、グレーダー、バイヤー、シェフ、製造者、小売業者、業界関係者、ジャーナリスト、インフルエンサー等、チーズ業界の幅広い分野の専門家によって構成されました。

それぞれのチーズは、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が考慮され、丹念に評価されました。コンペの完全な公平性を期するため、審査員は目隠しされ、短い製品説明を受けただけで、チーズの産地や製造者への言及は全く無しで評価を行いました。

受賞に輝く [製品名] は [チーズの概観、製造工程および特徴もしくは由来、そして特に際立って優れているユニークな点等を記入]です。

[会社名]の [製造者名]のコメントです： [受賞についての感想、御社にとってどういったことを意味するのか、また、どれほど同製品を誇らしく思うか等を記入。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、 複数回受賞の場合は、信頼性、新規小売業者への販売ルートの開拓、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良いでしょう]。

今年のコンペへは全世界から過去最多の1,032社が出品し、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を授与し、午後にスーパーゴールド賞のチーズを再審査、そして今年のトップ14点のチーズをノミネートし、その中から最後まで戦い抜いた今年の世界チャンピオンチーズ2024を決定し、審査は僅か1日で終了しました。

**世界チーズアワードの主催者であるギルド・オブ・ファインフード社のマネージングディレクター、ジョン・ファランド（John Farrand）氏は、次のように述べています。**「世界チーズアワードは、ユニークなイベントとしての地位を確立しています。専門家パネルが一堂に会し、それぞれのチーズの良さを慎重に評価し、表彰するという点だけでなく、その都市や地域の文化を観衆に伝えるという点でも、同イベントはユニークと言えます。私たちは、審査員だけでなく、何百人もの乳業専門家・関係者をポルトガルのチーズ製造の中心地であるヴィゼウに集結できたこと、そして、彼らもまた、より広範な文化、テロワール（風土）、寛大なもてなしを満喫できることは何よりも喜ばしいと言えます。同アワードは意見や見解を共有し、国境を越えた人間関係やビジネス関係を構築するための一度限りのフォーラムを提供します。 私たちが誇りを持って奨励するものです」。

ソーシャルメディア [御社の@tagを記入]、 @guildoffinefood #WorldCheeseAwardsで最新情報を発信。

**-以上-**

世界チーズアワードに関するより詳しい情報、画像、もしくはインタビューの設定については [連絡先を記入]までお問い合わせください。

**エディターへの覚書**

* 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。より詳しくは [www.gff.co.uk](http://www.gff.co.uk)をご覧ください。
* 毎年、ギルド・オブ・ファインフード社は、主催国との特別のライセンス提携により、製造者は物流やコストの障壁から解放され、各チーズが世界チーズアワードの審査会場まで、可能な限り審査に最適な状態で輸送されるよう、世界20か所以上のグローバル混載輸送拠点と密接に連携し、大手メーカーのみならず最も優れた小規模の職人気質のチーズメーカーもともに応募できるよう配慮しています。

**世界チーズアワード2024の主要スポンサー：**

* [Barber’s](http://www.barbers.co.uk) 、[Bertsch Foodtec GmbH](http://www.bertsch.at/en%22%20%5Ct%20%22_blank) 、[Hâute Fromagerie](http://www.thecheeselover.co.uk/haute-fromagerie%22%20%5Ct%20%22_blank) 、[Intercheese AG](http://www.intercheese.ch/de%22%20%5Ct%20%22_blank) 、 [Kalt Maschinenebau AG](http://www.kalt-ag.ch/en) 、[Lactogal Produtos Alimetares S.A](http://www.lactogal.pt" \t "_blank) 、[Le Gruyère AOP](http://www.gruyere.com/en/home%22%20%5Ct%20%22_blank) [MENY](http://www.meny.no) 、[Sartori](http://www.sartoricheese.com) 、[Snowdonia Cheese Company](http://www.snowdoniacheese.co.uk" \t "_blank) 、[The Fine Cheese Co.](http://www.finecheese.co.uk" \t "_blank) 、[The USA Cheese Guild](http://www.cheesefromtheusa.org" \t "_blank)

**世界チーズアワード2024のトロフィー・スポンサー：**

* [AGRI Expo](http://www.agriexpo.co.za) 、[Atalanta Plaza](http://www.atalantacorp.com" \t "_blank) 、[Boska](http://www.boska.com" \t "_blank) 、[Forever Cheese](http://www.forevercheese.com" \t "_blank) 、[Horgans Delicatessen Supplies](http://www.horgans.com" \t "_blank) 、[Japanese Cheese Council](http://www.cheese-fun.jp" \t "_blank) 、Lacteo Network 、[Rowcliffe](http://www.rowcliffe.co.uk" \t "_blank) 、 [Rupp AG](http://www.ruppcheese.at/en) 、[Specialist Cheesemakers Association](http://www.specialistcheesemakers.co.uk" \t "_blank)

**世界チーズアワード2024の協賛社：**

* [Academy of Cheese](http://www.academyofcheese.org) 、[Eurilait](http://www.eurilait.co.uk" \t "_blank) | [*Good Cheese* magazine](https://gff.co.uk/for-retailers/read-good-cheese/) 、[Peter Green Chilled](http://www.petergreenchilled.co.uk) 、 [The Pangbourne Cheese Shop](http://www.cheese-etc.co.uk) 、[Shepherds Purse](http://www.shepherdspurse.co.uk)