

報道機関各位

青森県農林水産部総合販売戦略課長  
( 公 印 省 略 )

十和田市のチーズ専門店 100%LATTERIA が「JAPAN CHEESE AWARDS 2022」  
の2部門で金賞と銅賞を受賞したことに伴う知事表敬について

十和田市のチーズ専門店 100%LATTERIA (ラッテリア) が県産乳を使用して製造したチーズが、国産ナチュラルチーズのコンクール「JAPAN CHEESE AWARDS 2022」(主催：NPO 法人チーズプロフェッショナル協会)において、モッツァレラ部門で金賞、ブッラータ部門で銅賞を受賞したことから、関係者による知事への表敬訪問が行われますので、取材して下さるようお願いいたします。

なお、取材の際はマスクの着用等感染症予防対策に御配慮ください。

記

1 日 時 令和5年2月9日(木) 11時30分～11時45分

2 場 所 青森県庁 南棟2階 第三応接室

3 表 敬 者

株式会社<sup>ロ</sup>CO・<sup>シ</sup>SIKI 代表取締役 <sup>しばさき</sup>芝崎 <sup>じゅいちろう</sup>壽一郎 氏

チーズ専門店100%<sup>ラ</sup>LATTERIA <sup>そとい</sup>外井 <sup>けんたろう</sup>健太郎 氏

※100%LATTERIAは、株式会社 LOCO・SIKI が運営する複合型商業施設「365」内の  
チーズ専門店

4 受賞内容

(1) パスタフィラータ/モッツァレラ部門 金賞

商品名：青森県産乳フレッシュチーズ フレッシュミルクモッツァレラチーズ

※モッツァレラ部門の金賞受賞は青森県で初めて

(2) パスタフィラータ/ブッラータ部門 銅賞

商品名：青森県産乳フレッシュチーズ AOMORI ブッラータチーズ

5 その他

表敬終了後、引き続き県政記者室(東棟3階)で追加取材に対応いたします。

報道機関用提供資料	
担当課	農林水産部総合販売戦略課
担当者	食品産業振興グループ GM 間山三紀夫
電話番号	直通 017-734-9456 内線 5020
報道監	農林水産部 次長(農商工連携推進監) 成田 澄人 内線 4967

## <参考>

### 1 JAPAN CHEESE AWARDS について

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会主催。2014 年から 2 年毎に開催されている国産ナチュラルチーズのコンクール。2022 年は、23 部門に全国 109 工房から 311 品が出品された。

### 2 モッツァレラチーズについて

白く丸い形状で、表面がツルツルとなめらか。熱を加えるとトロリと溶け、独特の糸引きが楽しめるので、ピザやグラタン等に使用される。

### 3 ブッラータチーズについて

モッツァレラチーズを袋状に伸ばして、その中に割いたモッツァレラチーズと生クリームを入れて閉じたもの。ナイフを入れると、チーズと生クリームが溢れ出す。

### 4 株式会社 LOCO・SIKI について

①所在地 七戸町

②代表者 芝崎 壽一郎（兵庫県出身）

③概要 県産食材を使用した加工品や冷凍食品を開発し、販売している。

十和田市の複合型商業施設「365」では、開発した商品の販売のほか、ベーカリーやチーズ専門店、精肉店、レストラン、スポーツジムを運営。

県のニーズ対応型フローズンフーズ創出事業（庁内ベンチャー）を活用した商品開発も行っている。



令和5年2月3日

「青森県産乳フレッシュチーズ フレッシュミルクモッツァレラチーズ」、「青森県産乳フレッシュチーズ AOMORI ブッラータチーズ」が「JAPAN CHEESE AWARDS 2022」で受賞（モッツァレラチーズの金賞受賞は青森県初）

JAPAN CHEESE AWARDS 2022「パスタフィラータ/モッツァレラ」部門 金賞

製品：「青森県産乳フレッシュチーズ フレッシュミルクモッツァレラチーズ」

〈特徴〉

- ・脂肪分が多く豊かな味わいが特徴の青森県産乳を100%使用。
- ・自社工場でチーズ職人が一つ一つ手作り。
- ・ふんわりしたミルク味とモチモチ食感が特徴。フレッシュでカプレーゼやデザートとして召し上がっていただくのはもちろん、トロリと独特の糸引きが楽しめる加熱料理もおすすです。
- ・りんご配合の特別な餌で育った自社開発の銘柄豚「アップルポーク」にモッツァレラを絡めて召し上がっていただく「アップルポーク&モッツァレラチーズのしゃぶしゃぶ」もECサイトでご提案しています。



JAPAN CHEESE AWARDS 2022「パスタフィラータ/ブッラータ」部門 銅賞

名称：「青森県産乳フレッシュチーズ AOMORI ブッラータチーズ」

〈特徴〉

- ・脂肪分が多く豊かな味わいが特徴の青森県産乳を100%使用。
- ・自社工場でチーズ職人が一つ一つ手包みで作っています。
- ・巾着状のモッツァレラチーズの中に、繊維状にさいたチーズと生クリームが入った「究極のフレッシュチーズ」とも言われ、ナイフで割ると溢れ出る生クリームが目にも楽しいチーズです。
- ・濃厚なミルク感が味わえる本品は、ピザやパスタに乗せていつものメニューをグレードアップしたり、フルーツやジャムを添えてリッチな味わいのデザートにするなど、幅広い用途でお楽しみいただけます。

