

## 参加対象

販売目的の国産チーズの製造に取り組んでいる法人または個人

## 事業の内容

事業に参加すると次の①～⑤を無償で利用または費用にかかる助成を受けられます。

- ① Jチーズスターター  
試作品製造に必要な量のJチーズスターターが無償提供されます。
- ② 原料生乳代消耗品費及び資材費  
Jチーズスターターを利用したチーズ試作に必要な生乳代消耗品費及び資材費相当が助成されます。
- ③ 試作チーズの成分分析と官能評価  
試作したチーズの客観的評価のための成分検査・官能評価に必要な費用が助成されます。Jチーズスターターの効果を確認することができます。
- ④ Jチーズスターターを利用したチーズ試作に係る指導・助言  
Jチーズスターターの使い方等について専門家から無償でアドバイスが受けられます。また、コンテストの審査様式を用いた評価も希望に応じて受けすることができます。
- ⑤ 消費者イベントへの参加  
2027年2月17日に東京で開催される消費者向けイベントにご参加いただけます。消費者向けイベントでは皆様の製品をアピールすることができます。

## 提供予定のJチーズスターター

- ・ 乳酸菌 OUT0010 添加したゴーダチーズが消費者型官能評価で高い評価  
分離源:酒粕 採取地:帯広市
- ・ 乳酸菌 33-5 チーズ風味、ナッツ風味、旨味成分が増量し、香りと旨味に特徴  
分離源:熟成チーズ 採取地:黒松内町
- ・ 乳酸菌 P-17 高温性のどさんこ乳酸菌、硬質系チーズへの活用も期待  
分離源:熟成チーズ 採取地:札幌市
- ・ 乳酸菌 OY-57 地場産漬物のとちぎ乳酸菌が活きた薫るチーズ  
分離源:漬物(三五八漬け) 採取地:那須郡那珂川町

## 事業全体のスケジュール

4月1日 ～	事業参加申込受付 Google フォームで申込 →受付後、製造計画書(指定様式)をメールで提出
6月15日	チーズ工房ワークショップ(東京)開催
6月24日	チーズ工房ワークショップ(札幌)開催
6月 ～	作業部会委員等による審査 →参加者の決定
7月 ～	国産チーズスターター提供開始 →チーズ試作 菌株保有機関の専門家による指導・助言が受けられます。
7月～	試作品分析依頼 →試作品及び対照品(従来品)の製造、分析スケジュールの調整 →分析スケジュールに従い、チーズを送付 →分析結果のご報告 試験成績書を発行いたします。  試作品について専門家によるコンテスト形式での評価を受けることも可能です。
2027年 2月17日	消費者イベント(ホテル東京ガーデンパレスで開催) →チーズの専門家、メディア、一般消費者の方を対象に チーズの試食会を開催します。



## お申し込み

下の QR コードまたは当協会ホームページのリンクから、【製造計画書はこちら】より google フォームを開いてお申し込みください。

または、メール(cheese@jdta.or.jp)にてお問い合わせください。

参加費:無料

定員:30 戸を予定(先着順ではありません)



## よくある質問と答え

Q1 補助事業により製造したチーズを有償で販売していいですか？

A1 分析検査、消費者イベントでの試食に必要な分を除いた分については有償で販売してかまいません。出来上がったチーズをいくらでどれくらい売れたのかについては事業の参考情報としてご提供ください(いただいた情報の取り扱いには留意いたします)。  
なお、この事業は国産チーズスターターの普及・定着を目標としておりますので、販売するチーズに表示(例:国産チーズスターターで作りました)をするなどして宣伝していただけますと幸いです。

Q2 少量で何回か試作してから大きなロットで試作する計画です。チーズスターターが足りなくなったら追加でもらえますか？

A2 足りなくなった場合は追加で提供します。

Q3 チーズスターターの提供は各チーズ工房 1 種類 1 回限りですか？いろいろなチーズスターターを試してみたいです。

A3 より多くのチーズ工房の方にご利用いただきたいので年度毎に参加工房を入れ替える予定ですが、同じ工房さんでもチーズ種を変えたり、別のスターターで試作する場合も助成の対象にします。また、安定的な製造ができるかどうかを確認する必要がある場合などは複数回の試作も助成の対象とします。

Q4 Jチーズスターターと相性がいいメインスターターはありますか？

A4 700 種類の乳酸菌から、J チーズスターター(J チーズ乳酸菌)を選抜した際に、CHN-11(Chr.HANSEN 社)との相性も考慮しましたので、CHN-11 との相性はいいことがわかっています。

「オリジナル乳酸菌モデルチーズ製造事例集」(とちかち財団)(下の QR コード)には、OUT0010 を使った製造事例(ゴータチーズ、ミモレットタイプチーズ、カマンベールチーズ、モッツアレラチーズ)、P-17 を使った製造事例(パルメザンタイプチーズ、クリームチーズ、モッツアレラチーズ)、33-5 を使った製造事例(ゴータチーズ)、OY-57 を使った製造事例(マリボーチーズ)が掲載されており、使用したメインスターターも記載されています。

Jチーズスターターの使用にあたって、メインスターターとの相性についても、少量の試作で確認することを推奨します。



Q5 補助事業により製造したチーズは出来が悪くても必ず分析検査や消費者向けイベントのために提供しなくてははいませんか。

A5 有償販売できる品質だと製造者の方が判断したロットのものだけでけっこうですので、事業の目的をご理解いただきご協力お願いします。熟成の進み方を把握するため経時的にサンプリングして分析するなどできます。詳細は乳技協の担当者にご相談ください。

Q6 補助事業で提供を受けたチーズスターターを恒常的に購入・利用したいのです。事業実施中ですが、それとは別に有償での販売はありますか？

A6 事業の対象とならない場合も国産チーズスターターをご利用いただけるように乳技協で有償販売を行っています。お問い合わせください。

Q7 この事業は何を目指しているのですか？

A7 この事業は国産ナチュラルチーズの品質向上・差別化のため国産チーズスターターの普及・定着を達成することを目的としています。そのため国産チーズスターターの安定的な供給体制の確立と需要の拡大をし、国産チーズスターターを安定的に供給できる体制を確立することを目指しています。