



ワーク化し、チーズギルドの会員としての活躍を期待する。このほか、チーズの切り方やディスプレイを学ぶ国内の商社や流通関係者向けの研修プログラムを設置。修了者にはギルド会員として認定書を渡している。ギルド会員にはニューズレターを配布するほか、交流する場を作っていく。(ジャックチーズの認知向上へ)

もうひとつの柱が米国产チーズとしてのアピール。例えば、「フランスとイェバカマンベールチーズ」や「イギリスとイェバチェダーチーズ」「イタリアとイェババルメザンチーズ」など、世界には国とリンクするチーズがある。一方、米国产チーズはピザやサンドイッチに使用されるなど、外食を中心に日本で広がっている経緯もあり、

国とチーズというよりハンバーガーなどのアメリカオリジナルの食材との組み合わせでのストーリー性で存在感を示す。USチーズギルドでは、米国を代表するモントレージャックなどのいわゆるジャックチーズの認知向上を進め、10年後には10人中4人か5人が「米国のチーズ」といえばジャックチーズ」と認識されるように活動していく。

日本で購入食品が受け入れられる場合、第一段階として外食での普及が挙げられる。例えば、テイラミスは最初に大手ファミリールストランで導入後、原材料のマスカルポーネチーズがスーパーで扱われるようになり、一般家庭に普及した。米国产チーズも同様で、ピザに使われるチーズは米国产が圧倒的なシェアをもっており、今日の米国产チーズの普及につながっている。しかし、ピザに使われているのが米国产チーズという認識はあまり定着していないのが現状だ。我々は米国产チーズの認知向上を図る次の段階として、日本人が50年以上慣れ親しんだハンバーガーに注目。ま

ず「グルメバーガーにはモントレージャックが定番」を提案。今、高級品でひとつ1000円を超えるハンバーガーが一般的になっており、グルメバーガーにはプロセスチーズではなくナチュラルチーズ、特に水分量と油分量のバランスが絶妙で、きれいに溶けるモントレージャックを使うとより美味しいことをアピールしたい。

昨年ジャックバーガープロモーションを東京・大阪・名古屋約30店舗で同時に展開し、好評を得た。今年も店舗数を増やし開催することでジャックチーズの美味しさを使いやすさを訴求する。まず、グルメバー

ガーから展開し、コンセプトの定着とともに「ハンバーガーに使うならジャックチーズ」という世界を目指すしていく。このほか、チーズ専門店ではアルチザンチーズの販売をサポートする。昨年は新たな試みとして国内最大級のオンラインショップ「グサイト」とタイアップし、米国产チーズを一堂に会するランディングページの制作等、販促を実施。コロナ禍でオンライン購入が増えていることもあって38社が出店するなど話題を集めた。この試みは今年も拡大展開する。

〈米国产チーズの将来性について〉

今後、生まれた時から身近にチーズがあつた世代が人口の大半を占め、それに伴いチーズ消費も一段階進むと考えられる。日本人一人当たり年間消費量は3kg弱で欧米の1/8に過ぎないが、カルシウムを豊富に含み、健康に資する食材として消費量が5kgを超える時代は近



く、食べやすく親しみやすいチーズ、伝統的で職人が手作りするアルチザンチーズ、さらにはテクノロジーを駆使し、外食のニーズにピンポイントで対応可能なピザ用チーズなどがあり、バラエティ豊かな構成で日本の需要に添えていく。USチーズギルドではあらゆるサポートを通じ、米国产チーズの啓発・普及を進めていく。

「グルメバーガーにはモントレージャックが定番」を提案。今、高級品でひとつ1000円を超えるハンバーガーが一般的になっており、グルメバーガーにはプロセスチーズではなくナチュラルチーズ、特に水分量と油分量のバランスが絶妙で、きれいに溶けるモントレージャックを使うとより美味しいことをアピールしたい。

昨年ジャックバーガープロモーションを東京・大阪・名古屋約30店舗で同時に展開し、好評を得た。今年も店舗数を増やし開催することでジャックチーズの美味しさを使いやすさを訴求する。まず、グルメバー

く、食べやすく親しみやすいチーズ、伝統的で職人が手作りするアルチザンチーズ、さらにはテクノロジーを駆使し、外食のニーズにピンポイントで対応可能なピザ用チーズなどがあり、バラエティ豊かな構成で日本の需要に添えていく。USチーズギルドではあらゆるサポートを通じ、米国产チーズの啓発・普及を進めていく。

今後、生まれた時から身近にチーズがあつた世代が人口の大半を占め、それに伴いチーズ消費も一段階進むと考えられる。日本人一人当たり年間消費量は3kg弱で欧米の1/8に過ぎないが、カルシウムを豊富に含み、健康に資する食材として消費量が5kgを超える時代は近

く、食べやすく親しみやすいチーズ、伝統的で職人が手作りするアルチザンチーズ、さらにはテクノロジーを駆使し、外食のニーズにピンポイントで対応可能なピザ用チーズなどがあり、バラエティ豊かな構成で日本の需要に添えていく。USチーズギルドではあらゆるサポートを通じ、米国产チーズの啓発・普及を進めていく。

く、食べやすく親しみやすいチーズ、伝統的で職人が手作りするアルチザンチーズ、さらにはテクノロジーを駆使し、外食のニーズにピンポイントで対応可能なピザ用チーズなどがあり、バラエティ豊かな構成で日本の需要に添えていく。USチーズギルドではあらゆるサポートを通じ、米国产チーズの啓発・普及を進めていく。



モントレージャック



ペッパージャック



コルビージャック