

最高峰のチーズ職人!

日本初のイベント!

【入場無料】第1回

ル・グラン・コンクール・フロマジエ MOF セレクション・ジャポン

MOF
ドミニク
ブシエ

メートル・
フロマジエ
久田恵理

美味しい!

大垣!

2026.2.26[木]・27[金]・28[土]

会場：MOFミュージアム・ジャポン予定地

※詳細はInstagramで!

〒503-1602 岐阜県大垣市上石津町牧田2672 (牧田小学校跡地) 10:00~16:00(予定)



MARKET

限定マルシェ!



WORKSHOP

自分だけのチーズ
プラター作り体験!



TASTING

100種類以上の
チーズをご紹介します!



この事業は大垣市からの補助金を受けています。

@MOF_MUSEUM_NAGOYA_JAPON



趣 旨

一般社団法人 MOF MUSEUM NAGOYAは、MOF（フランス国家最優秀職人章）の職人の卓越した知見とともに、日本のチーズ文化の発展とプロフェッショナルの技術向上を目指す本格的なチーズコンクール「LE GRAND CONCOURS FROMAGER（ル グラン コンクール フロマジェ）MOFセレクション・ジャポン第1回大会」を開催します。本大会では、「国産チーズの表現力」と「創造性」を通じて世界水準の価値を創造し、日本国内で製造されたチーズの品質向上と国際的な評価の確立を図ります。

本大会は、令和8年4月以降に開館予定の「MOFミュージアムジャポン」のプレイベントとして、位置づけており、会場となる牧田小学校跡地施設の本格活用に向けた第一歩となります。

大会のみどころ

(1) 商品審査（2月26日）

日本全国から集まった100種類以上の国産乳製品を「チーズ部門（ナチュラル・プロセス等）」と「ヨーグルト部門」の二部門に分け、MOFのチーズ職人が厳正審査。

(2) 実技審査等（2月27日）

「プラトー部門」として「地元食材とのマリアージュ」をテーマに、制限時間内でプラトーとパンのマリアージュを創作。地元食材は、選手全員が大垣市内のファーマーズマーケットで調達した野菜等の食材のみ。また、26日に引き続き商品審査の「チーズケーキ部門」も実施し、多角的視点から国産乳製品の魅力を評価いたします。

※プラトー:美しく盛り付けた盛り合わせのことで、味わいの組み合わせや視覚的な美しさを競う技術競技

(3) MOFドミニク・ブシェ氏による審査・講評

フランス国家最優秀職人章（MOF）フロマジェ（チーズ職人）部門の権威が直接審査講評。

(4) 表彰式後懇親会（2月27日）

参加選手及び大会関係者による懇親会を開催。コンクール製作作品や出品チーズの試食を通じて、技術交流と親睦を深める。一般の方も参加可能（参加費あり）

(5) チーズフェスティバル（2月28日）

協力企業とともに地域の皆様を対象とした体験イベントを実施。コンクール出品チーズの試食や職人による実演を通じて、チーズ文化の普及と地域交流を図る。

<問合せ先>

一般社団法人MOF MUSEUM NAGOYA 代表理事：山本 孝彦

住 所：愛知県名古屋市瑞穂区上山町2-26-8

連絡先：TEL 050-3693-7711 E-mail: mofmuseumnagoya@gmail.com

MOF(フランス国家最優秀職人章)とは

MOF (Meilleurs Ouvriers de France) は、1924年にフランス政府が創設した国家認定の職人称号です。料理、パティスリー、木工、ジュエリー、建築など280種以上の職種が対象となり、卓越した技術を持つ職人に授与されます。



これまでに約3,000人が受章しており、フランスの伝統技術の継承と発展において中核的な役割を担っています。2024年に創設100周年を迎え、MOF受章者は、技術の次世代への伝承、地域経済の発展、国際文化交流の促進を使命としており、フランスの文化的資産として世界的に認知されています。