報道関係者各位

2026年10月15日
株式会社TBDE

山梨・富士川町のチーズ工房 molq CHEESE MOLDING FAQTORY のブルーチーズ「藍」が、Japan Cheese Awards 2026 で最優秀部門賞を受賞

山梨県内の工房として初の最優秀部門賞（当社調べ）。開業から約2年の小さな工房が、全国130工房・397品が出品された国内最大級のコンテストで、青カビ部門の最高位に

株式会社TBDE（代表取締役：横井 健児）が山梨県富士川町で運営するチーズ工房「molq CHEESE MOLDING FAQTORY」（モルク チーズ モールディング ファクトリー、以下 molq）のブルーチーズ「藍（あい）」が、NPO法人チーズプロフェッショナル協会が主催する国産ナチュラルチーズのコンテスト「Japan Cheese Awards 2026」において、青カビ部門の最優秀部門賞を受賞しました。全国130工房から397品が出品された今大会で、最優秀部門賞に選ばれたのは25品です。山梨県内の工房が最優秀部門賞を受賞するのは、今回が初めてです（当社調べ）。表彰は2026年10月11日、六本木ヒルズアリーナ（東京都港区）で行われました。



受賞したブルーチーズ「藍（あい）」



表彰式の様子（2026年10月11日、六本木ヒルズアリーナ）

受賞の概要

コンテスト	Japan Cheese Awards 2026
主催	NPO法人チーズプロフェッショナル協会（C.P.A.）
開催	2026年10月10日（土）・11日（日）　六本木ヒルズアリーナ（東京都港区） 国産ナチュラルチーズのイベント「WA！CHEESE FES」と同時開催
出品	全国130工房・397品
受賞	青カビ部門　最優秀部門賞（最優秀部門賞は21工房・25品）
受賞チーズ	ブルーチーズ「藍（あい）」

受賞チーズ「藍（あい）」について

molqは、ブルーチーズをつくりたいという思いから始まった工房です。
「藍」は、日本一の藍の産地・徳島で育ったつくり手・武川 将士が、
チーズづくりを志すきっかけとなった一品です。

「藍」の名は、藍染から採りました。藍が甕の中の発酵によって色を
得るように、このチーズの青もまた、熟成のなかで生まれます。

富士山麓で搾られた生乳からつくる「藍」は、青カビの風味を刺激の
立たない穏やかなものに仕上げました。口に含むとまず青カビの香りが
広がり、続いてミルクの甘みとコクが現れて、長い余韻を残します。
現在は少量の生産ですが、今後、少しずつ生産量を増やしていく
予定です。



会場に展示された「藍」と受賞プレート

種類	青カビタイプ（ブルーチーズ）
原料乳	富士山麓の牧場の生乳
熟成期間	2.5か月以上
大きさ	ホール1本 1.6〜2.0kgほど（カットして販売）
価格	100g　1,400円（税込）
販売場所	molq 工房併設のカフェ（金・土・日に営業） 山梨県内の取扱店：自然食品 有機村（甲府市）、旅の駅 kawaguchiko base（富士河口湖町）、 Natural & Ecology SEN（富士川町）、montara（北杜市）

代表コメント

molqは、ブルーチーズをつくりたいという思いから始まった工房です。富士山麓のミルクと向き合い、思いどおりにならない熟成に試行錯誤を重ねてきました。全国から397品が集まった場で、その「藍」を評価していただけたことを、大変うれしく思っています。

ここまで来られたのは、カフェに足を運んでくださった皆さま、チーズを手に取ってくださった皆さま、扱ってくださっているお店の皆さま、そしてミルクを頂いている牧場の皆さまのおかげです。心より感謝申し上げます。

いまはつくれる量が限られていますが、これから少しずつ生産量を増やし、富士山を望むこの里山から、より多くの方に届けていきたいと考えています。

株式会社TBDE　代表取締役　横井 健児

molq CHEESE MOLDING FAQTORY について



編み物の工房だった建物を改修



工房に併設したカフェ



カフェの窓から望む富士山

molq CHEESE MOLDING FAQTORY は、山梨県富士川町平林、富士山を望む里山にあるチーズ工房です。東京で技術者として働いていた二人が2022年にこの地にたどり着き、70年ほど前に集落に仕事を生むために建てられた編み物の工房を、二年半かけて自らの手で改修。2024年8月に、チーズ工房とカフェを開きました。

富士山麓の牧場の生乳から、モッツァレラ「白妙」、ブッラータ「含」、ブルーチーズ「藍」などのナチュラルチーズをつくっています。チーズづくりで生まれるホエイ（乳清）はリコッタチーズに加工し、残りは養豚の飼料として活用しています。工房に併設するカフェは金・土・日に営業し、窓いっぱいに富士山を望む席で、できたてのチーズを使った料理を提供しています。

つくり手の武川 将士は、微生物を活用した水処理技術の研究開発に、学生時代を含めて約17年携わってきた博士（工学）です。

会社概要

会社名	株式会社TBDE
代表者	代表取締役　横井 健児
事業内容	チーズ工房・カフェ「molq CHEESE MOLDING FAQTORY」の運営 ほか
工房・カフェ	〒400-0514　山梨県南巨摩郡富士川町平林1929
ウェブサイト	https://molq.tbde.co.jp/
Instagram	@molq_hirabayashi

本件に関するお問い合わせ

報道関係の皆さまからのお問い合わせ先

株式会社TBDE　molq CHEESE MOLDING FAQTORY　広報担当：武川 将士

TEL：050-1793-3019　／　E-mail：contact@mail.tbde.co.jp

報道用の写真（高解像度）は、当社ウェブサイトでご確認ください。下記のページからダウンロードいただけます。

https://molq.tbde.co.jp/press/