

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



Guilde Club Japon



会場には正装をしたギルドメンバーが集いました



フロマジェコンクールで戦った各国代表選手たちも

le Mondial du fromage et des Produits Laitiers

第5回 国際チーズ・乳製品見本市 コロナ禍のなか、無事開催 日本代表2名を含め、世界のギルドが集う

2021年6月に開催が予定されていた第5回国際チーズ・乳製品見本市 (le Mondial du fromage et des Produits Laitiers) は、9月11～13日に延期され、無事フランス中西部の町トゥールで開催されました。コロナ禍によりイベント規模も心配されましたが、48カ国から152の出展がありました。3日間の来場者は2579名、うちチーズ関係者は1450名。12日のチーズコンクールには855ものチーズが出品されたそうです。

大会の目玉は「世界最優秀フロマジェコンクール」です。以前、リヨンで開催されていた「カゼウス・アワード」で優勝し(2007年)、一躍有名になったロドルフ・ル・ムニエ氏がその後、トゥール市の協力を得て2013年からスタートさせたもので、今回で5回を数えます。



コンクール後は、友好が芽生えるひとときに

活動報告 2021年9月11日～13日 於:フランス トゥール
**モンドリアル・デュ・フロマージュで
 日本代表2人が大活躍**

Mondial du Fromage

大会の目玉である「世界最優秀フロマージュコンクール」の出場者は8カ国10名(フランスと日本は各2名。イタリア、スペイン、英国、ロシア、ペルー、メキシコは各1名)でした。

日本代表は日本アートフロマージュ協会主催のフロマージュ日本大会で優勝した長原ちさとさんと2位の柚木仁美さんの2名。コロナ禍で渡航が厳しい中、大きな荷物を抱えての挑戦となりました。

コンクールは午前9時にスタート。審査項目は、筆記試験、ブラインド、口頭によるチーズ紹介、チーズプレート、マリアージュ、料理、100×100×100cmの巨大ビュッフェ、カーヴィングと9項目に及びます。

大会の様子を日本からオンラインで繋いで、多くの方が応援しました。中でも、3位に輝いた長原ちさとさんの美しいカットが、審査員たちの目をくぎ付けにしていたことが印象的でした。

今回優勝したフランス代表のヴィルジニー(Vilginie Dhome)は前大会2位という実力者でしたが、初年度の2011年の優勝者は日本代表の村瀬美幸さん。第2回大会は当時日本在住だったもののフランス代表として出場したFabien Degouletでした。第3回はベルギー代表Nathalie Vanhaver。第4回はオランダ代表Evert Schönbage。こうしてみると今もチーズ業界で活躍するフロマージュたちが揃っています。

(報告:本間み子)



新規叙任者の紹介

Garde et Juré

長原ちさと さん
 CHISATO NAGAHARA

北海道出身。
 東陽製袋株式会社
 TOYO Cheese Factory 取締役。
 チーズ講師。
 「MONDIAL DU FROMAGE 2021」
 世界第3位。



Garde et Juré

柚木仁美 さん
 HITOMI YUNOKI

静岡県出身。
 調理師学校卒業後上京し、
 レストランにサービスとして就職。
 現在は銀座の三ツ星レストラン'L'osierで
 チーズの管理とサービスを担当。



日本チーズ一大産地の十勝に生まれ育ち幼少の頃からプロセスチーズをよく食べていました。チーズ工場建設の構想が形になってきた頃、資格取得が優先と勉強を始め札幌の高橋郁子先生にご師事頂いた事がきっかけでヨーロッパチーズとの出会いを頂きました。初めて見る美しく魅惑の芳香を放ったチーズ達にたちまち虜になり、フェルミエ札幌店に何度も足を運びました。高橋先生から本間み子氏に私をご紹介頂き、お2人のおかげで私のチーズ人生が明るく開けました。2018年初めて十勝でギルド叙任式が開催された際、高橋先生のチームでプラトーのお手伝いをさせて頂き、今日それを極めるきっかけになりました。この度、本間み子氏にご推薦頂き、フランス・トゥールの地でバルテレミー会長より叙任頂きお仲間入りをさせていただきました事は本当に身に余る光栄です。誠にありがとうございます。微力ながら十勝、北海道、日本のチーズ業界とクラブジャポンの為にお役にたてる幸いです。どうぞ宜しくお願い致します。

※ お2人は、ギルド・クラブ・ジャポンの推薦により、今回モンドリアルにて叙任されました。

事前に本間み子氏から、日本代表の2人をギルドメンバーとして迎えたいと嬉しすぎるお言葉を頂いておりました。

13日の大会の前日、現地のアテンドの方から『今から叙任式するって! 急いで!』と呼ばれ、名前を読まれメダルを頂き『welcome!』と言われたのは、あまりにもサプライズすぎ、自身の身に余りすぎた体験にしばらく放心状態でした。

ホテルに戻り、バッグにしまったメダルを出したりしまったりを繰り返して眺めながら、嬉しいなあと感動すぎて大会前に燃え尽きておりました。

私は大会のメダルを日本に持って帰ることは叶わず情けない結果となりましたが、自身にしかできなかった経験や学びがたくさんあった一生の思い出に残る旅でした。吸収したことを共有していくことが自身にとっての更なる学びにも繋がりますし、お世話になった方々に感謝を伝えていく方法にもなると思いますので、チーズのキャリアはまだ浅いですが、頂けたトキメキの恩返しができるようにギルドメンバーとしてチーズの魅力をより多くの方に伝えていけたら嬉しいです。

活動報告

オンライン企画「ギルドの仲間を訪ねて」 2021年6月27日@14:00～16:00

国産チーズ生産者をつなぐセミナー【那須編】

次の叙任式はここで、と準備をしていた本州随一の生乳生産地、栃木県は那須。そんな思いから、今回は那須ナチュラルチーズ研究会に所属されているギルド会員の皆様にご協力いただき、コロナ禍になって初めてのオンラインイベントを企画しました。

まずは那須を近くに感じられるようにと参加者には事前に「那須のチーズ」をお届けし、試食しながらお話を聞いていただきました。

開会に先立って久田早苗副会長から「世界の情報を得ながら日本らしい確かな品質のチーズを作り上げ、日本のチーズが世界に認められるために皆さんのお役に立てる会になりたい」とあいさつ。

本番では生産者の方々(高橋雄幸氏、ゆかり氏、天谷聡氏)の工房やお話、それを支える地域のお店「フィンランドの森」(人見厚子氏)や、その美味しさを生かし

た料理提案をしている臼居芳美氏と次々と画面に登場いただき、那須のチーズの魅力を多角的にお伝えしました。

この時間、フランスは朝を迎えたばかりでしたが、バルテレミー会長もギルドの正装で参加。「2022年には必ず日本で叙任式ができるように考えていきます」とあいさつしました。

そして最後に本間み子副会長から「この素晴らしい日本人の繊細さ、丁寧さのあらわれたチーズをバルテレミー会長にも届けたかったです。今後日本の中でもっと横につながって、参加型の楽しい会にしたいのでご意見ください」と締めめの言葉がありました。

1.ゲストスピーカーの高橋雄幸さんとゆかりさん 2.あまたにチーズ工房の天谷聡さん 3.那須のチーズセット(写真:当日ご参加いただいた吉安由里子さん提供) 4.フランスからロラン・バルテレミー会長



オンライン企画「トークイベント」 2021年9月26日@10:30～12:00

私たちのチーズ人生 ～ギルドとの出会いも絡めて～

いつでも視聴可

https://www.youtube.com/watch?v=rygR4Uu_2kQ&t=23s



2018年に誕生したギルド・クラブ・ジャポン。この組織を副会長として率いるのが、現代日本のチーズ人気の立役者ともいえる女性2人、久田早苗と本間み子の両氏です。「この2人が組んでいるからこそ、ギルドは興味深い」との声を受け、会への理解を深めていただく意味も含め、無料のオンライントークショーを開催しました。

久田氏は単身、フランスに飛び込んで学んだこと、パリで店を持つとしたのは「自らの修行継続の場としてだった」こと、そして現地での苦心の日々のなかで、いかにギルドの仲間が支えになったかなどをお話されました。

一方、本間氏はチェスコ松平博雄氏、ラルース辞典翻訳者の松木脩司氏、そし

てフランスから帰国した「本場のチーズを知る」シェフたちに鍛えられた思い出からスタート。その後、出版活動で日本にチーズの面白さを広め、チーズのプロを日本に育てるチーズプロフェッショナル協会を設立した経緯を語られました。

最後に、チーズ伝統国のチーズを身をもって理解している2人から、日本のチーズ生産者と食べ手、それぞれに「もっと理解してほしいチーズの課題」を語り合う、熱いひと時となりました。なお、この様子はYouTubeでいつでも視聴いただけます。

1.発信は渋谷のスタジオから 2.フロマジュリーHISADAパリでの久田副会長 3.生産者とのネットワークを広めるツアーを主催する本間副会長





大塚 義幸さん

Compagnon d'Honneur
株式会社久田
取締役会長

久田 壽男さん

Compagnon d'Honneur

株式会社久田
取締役会長



人とのつながりは、
互いの食文化を尊重してこそ

35年前に妻と共に駅ビルにチーズ屋をオープン、が私とチーズとの第一歩です。

まったく新しい分野でしたが、食の分野(和食の板前でした)と相通じるものがあり、本物を見極めたい、本当においしいものを私の手からお客に提供したい、と念じ、世界中のチーズを訪ねる旅が始まりました。今ではそうして集めてきたチーズは当社のオリジナルとしての財産です。

フランスに入って知り合えたギルドのメンバー、特にバルテレミー会長にはいろいろ教わり感謝しています。

人と人とのつながりは、国が違っても、いや違うからこそ相手の食文化を尊重しながらお互いが伸びていけるものだ…。

このつながりを日本にも広げて、日本チーズがもっと成長していくことを祈ります。

ギルド・クラブ・ジャポンの会員紹介の第二弾。

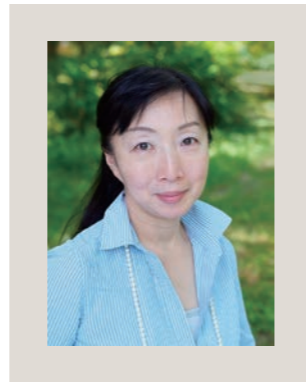
ギルド・クラブ・ジャポン

チーズ歴も長く、
それぞれの場でチーズ文化醸成に
ご尽力されている皆様です。

坂上 あきさん

Compagnon d'Honneur

チーズ愛好家、
NPO法人チーズプロフェッショナル協会
副会長



「チーズ」。
これ一つでつながる世界&日本の仲間たち

チーズは本当に豊かな食べ物です。長い歴史の中での作り方の変遷や各国での食文化との関わりなど、文化的にも科学的にも興味をそそられることがたくさんあります。そのままおいしいだけでなくアレンジも自由自在で、チーズがあるだけで食卓がとても楽しくなります。そんなチーズの幅広く奥深い魅力をたくさんの人と共有したいというのが、私の活動の原動力です。

アメリカでギルドの叙任式に参加した時、世界中から集まったギルドメンバーが国籍や職種を超えて「チーズ」という一つの共通項でとても親しく交流していることに感動しました。帰国したのちも親交を深めて、そのつながりがお互いの活動に大いに役立っています。

クラブ・ジャポンの仲間とも、また海外のギルドのメンバーともそんな交流が盛んに行われるようになったらうれしいなと願っています。

榎島 功さん

Prud'homme

株式会社久田
営業部 部長



チーズで繋がることが
生き甲斐です

私がチーズの仕事に就き、振り返ればもうすぐ30年になろうとしています。お客様のお好みに合わせてチーズをご案内し、チーズでお客様と繋がることが私の人生の生き甲斐となっています。

特に、お客様が今まで苦手と感じていたチーズが、自分を信頼してお買い上げいただいたことで、考え方が、認識が変わったと言われた時には対面接客ならではの、他の仕事では味わえない醍醐味があります。

昨今ナチュラルチーズの需要が増え、メディアでもよく取り上げられるようになりました。

お洒落な流行りの食べ物に終わることのないように。

お客様との一期一会を大切に、チーズの素晴らしさを伝えていきたいと思っています。

会員の思いII

大窪 和利さん

Garde et Juré

有限会社ダイワファーム
代表取締役

切磋琢磨して、海外に引けを取らないチーズづくりを

私がチーズ製造を始めてから今年で16年目となります。製造開始当初は、九州の先輩方から製造方法や知識等、手取り足取り教えていただき、チーズの奥深さにはまっていきました。その後、全国のチーズ工房の方との輪が広がり、今があります。全国に素晴らしい仲間ができて、チーズが繋がってくれた縁に感謝しています。

私が製造を始めた頃は、チーズ工房は全国に140工工程でした。現在は倍以上になり、日本のチーズ文化の広がりをとても嬉しく思います。

これからも皆さんと一緒に切磋琢磨しながら、海外のチーズに引けを取らない製品造りを目指していきたいです。頑張りましょう。



小柴 隆司さん

Compagnon de Saint-Uguzon

辻調理師専門学校
サーヴィス教授



未来の料理人たちを、
チーズの伝道師に

1991年の夏、フランス東部アン県の「Le Berger des Dombes」でチーズを製造し、週に2日は師匠のMr. Jean-Marc LERYと共に早朝からリヨン近郊の大小さまざまなレストランに丸1日かけて配達する。これが私のチーズ事始めでした。

当時は銀座のフレンチレストランでも「チーズが苦手」なお客様がたくさんいらっしゃったと記憶しています。それはまた調理師専門学校で学ぶ未来の料理人達も同様でした。

建学の精神=「私たちは教えることによって学ぶ」。

フランスから帰国した私は、広尾の「チーズ&ワインアカデミー」で松平博雄先生から学び、2000年に再び渡仏。「Fromagerie Durand」のMr. François Durandやリヨン市場のMme. Richardはじめ、多くのチーズ生産者や販売者と出会い、彼らの食文化を守る情熱に触れ、「Restaurant Paul Bocuse」では給仕側からチーズに携わりました。

現職の辻調理師専門学校にて「生産者と消費者をつなぐ未来の料理人達」がレストランの調理場からフランスチーズの伝道師になってくれることを期待しています。



高橋 ゆかりさん

Garde et Juré

新生酪農 栃木工場

チーズ職人は魅力ある職業と次世代に伝えたい

私とチーズとの出会いは、20年前になります。当時、農業大学を卒業したばかりの私は、共働学舎新得農場で初めてチーズ製造を見学したのです。

「ミルクが固まってチーズになる」ことが面白く、私もチーズを作りたいと思い、チーズ職人を志しました。

最初の「チーズ作りは楽しいな」から、「もっとたくさん知識や技術を学びたい」と思うようになり、共働学舎から白糠酪舎、北イタリヤへと研修に行きました。そこで、自分が何を指すべきか、職人として、人としてどのように考えて行動したらいいのか学ぶことができました。

また、チーズを通して、たくさんの仲間や、お客様と御縁を頂きました。その御縁に感謝して、チーズ職人が魅力のある職業であることを次世代にも伝えていきたいです。

チーズ仲間と出会うことは、とても刺激的

2009年10月、WORLD CHEESE AWARDがスペインのグランカナリアで開催された。その時に私は審査員として参加する機会があり、パーティー会場でバルテレミー会長が率いるギルドの叙任式に遭遇したのがギルド協会との最初の出会いである。会場があこのマントの色で厳肅な雰囲気になり、各国の叙任者の誇らしい笑み溢れる表情が印象的であった。

そして翌年、私はフランス大使館において、ギルド・デ・フロマージュ・サンテュギュゾンという称号を頂き、ギルドの仲間となった。

チーズを愛する仲間たちと出会うことは、とても刺激的である。これからは日本でもギルドの仲間が増えていくことで新しい仲間とも交流を深めていきたい。チーズを食べ、チーズを語るにより、チーズの価値と人生の価値の調和と創造を目指したいと思っている。

和泉 夕加里さん

Compagnon de Saint-Uguzon

エコール・ド・フロマージュ主宰

関西を中心に、
チーズを食する幸せを
お伝えしています

私とチーズの出会いは、ホテルのフレンチレストランでサービスとして従事していたころ、チーズのワゴンサービスを担当したことでした。まだチーズに関する書籍も数える程、インターネットも普及しておらず、チーズのことを知ることも学ぶこともままならないころでした。その後C.P.A.協会の理事を担うことになり、その活動を通してチーズの普及啓蒙に努め、関西では初となるチーズイベントを大阪・京都・神戸とで開催致しました。

現在【エコール・ド・フロマージュ】を主宰。チーズ講師としてセミナーやイベントの企画・開催、調理師の資格を活かしチーズを使ったメニューの開発・監修をしております。

チーズのある美味しい幸せをお伝えして参りたいと思っております。



もっと食べて、おいしいチーズ もっと知って、チーズの背景

パティシエ・シマ
代表取締役 **島田 進**さん

フランスの菓子屋で修行し、本場のフロマージュを素材として使ってきた島田氏から前回、「消費者がチーズの味を正しく理解するまで努力と啓もうが必要」とメッセージをいただきました。さて、その真意は？ その方法は？ 千代田区麹町のお店に島田進さん、徹さん親子を訪ねました。



フランス伝統のチーズを体験して

「僕のフランスチーズ初体験は、前回の号にも書かせてもらったように、1970年のフランス修行中の朝食でした。パンは焼き立てのバゲット、チーズはカマンベールにブリ、シェーヴル、コンテ、グリュイエールと色とりどり並びます。シャルキュトリーはパテ・ド・カンパーニュにジャンボンハム、リエットなど職人たちの食べ放題でした。

僕が修行したのは、フランスのパティスリーのなかでもパティスリー・トレットールという、お菓子から仕出しまで全体をコーディネートする形態の店でした。となると、デザートほかにアミューズブッシュもたくさん必要で、ここにチーズをよく使う。キッシュにガレット・フロマージュ、グリエージュなんて毎日のように何千個も焼いてた。食事前の軽いおつまみ、日本で言うと柿の種、かな」。

そこから20余年、チーズは全国どこでも見かける時代になりました。だからこそ、島田さんは「本場ものと自作のモノとの検証を、もっとしてほしい」といいます。

「輸入と国産は別もの、というのではなく、本当のおいしさを追求するために検証していかなくてはならないと思うんですよ。バターも生クリームもチーズも、北海道産とさえ書いていけば人気なようですが、作る人にはもっとヨーロッパ産のものとの検証がほしいですね」。

チーズを愛する人にも役割があります。「菓子屋の場合、チーズケーキ以外のものでももっと食べる場面を増やしてほしい。そして、ただチーズ、ではなく、どんなチーズかと、生産者や地名にも興味を持ってほしい」と島田さん。

そのためには、さまざまな場面をつくるべし

チーズに、作る人にも食べる人にも、もう一歩入ってもらうには、どうしたらいいのでしょうか。

「モッツアレラも、カプレーゼが人気になったからこそ国内産の品質が上がってきました。自分は料理人との付き合いがあったからアミューズでチーズに触れる機会が多かった。すると、なぜ、そうするのか、その土地は、その背景は、と知らないにだめだと気が付きます。その地方を知る、地方料理を知る。そのためにも現地の工場見学をしたり、その環境に身を置いて教わる、体験するということがいかに有効かわかると思うんですけどね」。

最後までそばで聞いていたパティシエ・シマの2代目で、フランスでの修行経験もある徹さんに水を向けると「僕らの世代は、日本にレシピも素材もあって当たり前環境で育っています。でも、作ったものについて、その味について、理由を説明しなければならないシチュエーションに出くわした時、本当に知らない何と何も語れないことに気が付きます。そんなシーンが増えると、みんなもっと動くかもしれませんね」。

2つの世代からメッセージとヒントをいただきました。



◀ キッシュ・プロヴァンサル
「パン屋と違ってアパレイユが多いのが菓子屋のキッシュ。夏はズッキーニやナス、冬にはほうれんそうと中身は様々。チーズはグリュイエールです」。

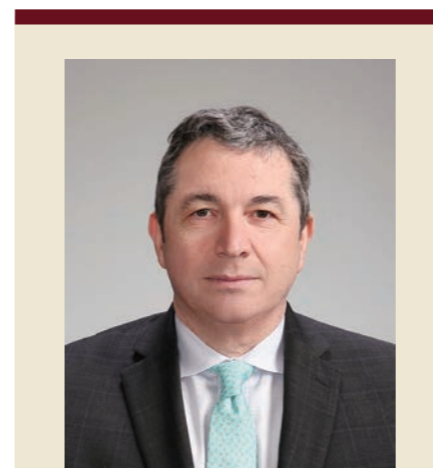


▶ クレーム・アンジュ
パティシエ・シマのスペシャリテ。フランス産フロマージュブランでランボワーズのソースを包んでしまったところが菓子屋ならではの、島田さん

日本で乳製品をつくるなら、食べるなら

ところが、日本に帰るとまだまだ乳製品文化は発展途上。島田さんは日本にフランス菓子を広めた第一人者A.ルコント氏とともに国内産のバターや生クリームを検証するところから始めました。チーズ工房もまだまだ珍しい。1990年代は、誰もがフランス産の輸入乳製品を使う時代でした。

ギルド・クラブ・ジャポン役員からご挨拶



ギルド・クラブ・ジャポン理事

フィリップ・ティルアル
PHILIPPE THIROUARD

日本には1992年に来ました。楕円形の青いパッケージ「カプリス・デ・デュー」でおなじみのボングラン社(現サヴァンシア社)の日本法人でチーズビジネスをするためです。それから30年。いま組織はサヴァンシアグループとなり、世界に約100の工場と約60の子会社があり、私は日本の責任者として長野県のあずみ野や中国に工場をつくるなどして次々と新しいことに挑戦しています。開発することが大好きなのです。

でも大切なのはスケールではなく、その考え方です。当社は1956年のカプリス・デ・デューから一貫してスペシャリテのチーズ生産に取り組み、今では450種類をつくっています。といいますのも消費者ごと、マーケットごとにニーズや解決策、そのための技術者を考えているからです。そうやって「匠のチーズ」づくりを目指してきたのです。言い換えれば、スタンダードなものは作らない。差別化を一番に考えているということです。

そんななか、昨年からのコロナ禍です。消費者も一度は不安が先行しました。けれど、この2年の間で見えてきたのは、消費者はたとえコロナ禍でも楽しいことをしたいということです。アフターコロナになれば、一層大きな楽しみを求めます。また、家庭ではチーズ料理やおやつ、スナックにもチーズを求めています。

間もなくコロナは収束に向かい、一般的な感染症の一つのようになっていくでしょう。そうすると世界各国、GDPはすごく伸びます。でも働き方は変わっていきます。新しい価値観が生まれ、テレワークが増え、利便性も求められるでしょう。日本は若い労働力が減っていきます。そんなこともしっかり見つめながら、新しいビジネスモデルを模索していく時代になりました。

世界各地のチーズの多様性やおいしさを知ると同時に、日本の文化や考え方を学んできた立場から、ギルドのお手伝いができればうれしく思います。

(サヴァンシアフロマージュ&デイリージャポン株式会社
フロマージュ アソシエ ジャポン株式会社ほか
代表取締役社長 /サヴァンシアグループ日本責任者)

お知らせ

当会ロゴマークがご使用いただけます

ギルド・クラブ・ジャポンのロゴマークが名刺やカタログ、包装紙などにご使用いただけます。ご希望の方は、当会HPまたは事務局よりメールで「申請書」を取り寄せ、メールにて申請してください。申請が許可されましたらデータをお送りします。

なお、商品等に使用の際は必ず会員の氏名とともに表記ください。



事務局アドレス guilde.club.japon@gmail.com

※原則として、1事項(名刺使用、パンフレット等)に対し1回のみ使用をお願いいたします。使いまわしはご遠慮ください。

当協会をいっそうご理解いただくための 小冊子ができました



ギルド・クラブ・ジャポン、およびギルド・アンテルナショナル・デ・フロマジェ協会の組織および会員規約について説明した小冊子ができました。現会員の皆様には9月初旬にお届けしています。新規加入のお誘いのためなど、ご入用の方は事務局までご連絡ください。

ギルドで繋がるチーズの輪

副会長 本間るみ子

ギルドは伝統的なチーズが消滅していくことを救うために、チーズ生産者、熟成士、流通業者など、それぞれの親方が集まり、実務情報を有効に交換するために生まれたと言われます。

私がギルドの仲間に加えていただいたのは、ちょうど20年前の2001年。チーズの管理が行き届き、ショーウィンドーの飾りつけもすばらしいパリのチーズ商「キャトルオム」のマダム・マリーと私のビジネスパートナー、クリスチャンの推薦でした。会場はホテルのダイニング。あまりにも豪華すぎて、言葉もわからず気おくれしたことを思い出します。

ロラン・バルテレー会長への情熱にはすばらしいものがあります。著作を制作するだけでなく、プロのチーズ商を育てるための活動は、自身の店の経営からギルドの会長職にシフトして、いっそう多くの人を巻き込んでいきます。そうやって巻き込まれた1人が私かもしれません。

バルテレー氏は食の見本市などチーズが出展する会場に積極的に出向き、シャピットル(叙任式)を開催します。今年はコロナの影響を受けつつも、5月予定が9月1日に延期された「CIBUS」(イタリア・パルマ)、6月予定が9月12日に延期された「モンドリアル・デュ・フロマージュ」(フランス・トゥール)、そして9月18日にはイタリアのブラ祭り会場でなんと579回目(!!)を数えるシャピットルが行われました。11月27日はプロヴァンスの守護聖人に敬意を表すシャピットルが開催されると聞いています。

パリ農業祭やブラ祭り、モンドリアル・デュ・フロマージュなど、これまで私も日程があえば出席させていたいただきましたが、バルテレー氏の情熱と体力には驚くばかりです。

GUILDの仲間となって20年の月日が流れ、例えば夢のように豪華な会場で多くの人と出会い、楽しい時間を過ごしてきました。

世界のチーズ仲間がつながるギルドを、これからも大事にしていきたいと思えます。



2001年叙任の記念ディナープレート



2014年には、「メートル・オノレス・カゼウス」をいただきました(トゥール・モンバルナスの56階「ル・シエル・ド・バリ」にて)



2021年～2022年度の活動予定

【Japon】

- 2021年12月4日(土) 17:00～18:30
オンラインセミナー「Parisと繋ぐギルドの架け橋」
Fromagerie Hisada 久田恵理さんが案内する
「パリのチーズ事情」
- 2021年12月 2022年度年会費納入のご案内
- 2022年1月14日(金) 19:00～(予定)
リアルセミナー メーカーズナイトvol.2
～チーズ工房タカラの斉藤氏を囲んで～
- 2022年3月 2021年度事業報告および会計報告、
2022年度活動計画及び会計予算の送付

事務局より

- 会員カード(ハガキ)の返送をお願いします(本封筒に同封)。(または、ハガキ表面のQRコードからでもお答えいただけます。)
- 2022年度の会費納入をお願いします。
近日中にご案内をお送りします。
- HP製作中です。間もなく公開です。お楽しみに。
- 以下の変更があった場合は事務局まで速やかにご連絡ください。
 - ① メールアドレス
 - ② ご住所・電話番号

ギルド・クラブ・ジャポン Guilde Club Japon www.facebook.com/2017clubjapon〈事務局〉 〒186-0004 東京都国立市中 1-16-7 E-mail: guilde.club.japon@gmail.com Tel: 080-5569-8359ギルド・インターナショナル本部 Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon www.guiledesfromagers.fr