

# Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



Guilde Club Japon



## 588e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers

### 第588回叙任式（パリにて）で新たに22人が叙任

2022年2月28日⑧

#### 世界16か国から240名が参加

Covid（コロナ）の影響により4年ぶりの開催となったパリでの「サロン・デュ・フロマージュ(Salon du Fromage)」。その期間中の2月28日（月）に、Guilde Internationale des Fromagersの主催で開かれた第588回目のソワレには、なんと世界16か国から240名が集い、22名のメンバーが新たに迎えられました。

ソワレ前のアペリティフでは、シャンパンとミモレットが振舞われ、チーズ仲間との久々の再会、そして直接コミュニケーションを取ることが出来た喜びを肌で感じることができるよう、会場は参加者の笑いや情熱で熱気に満ちておりました。

チーズに携わる者同士は、国境を越え、言葉の壁も乗り越えて1つになれる。そんな大盛況のソワレに日本人として参加し、共に過ごす事が出来たことをとても誇りに思います。

Covidと世界紛争の影響はチーズ業界にも大きな影響を与えておりますが、この絆を大切に、これからもチーズの普及に携わる一員として頑張っていこうと、心に誓った夜でもありました。

（報告：久田恵理）



2021年のボギューズドルコンクールで優勝したDavy Tissot氏を囲んで



MOFロドルフ・ル・ムニエ氏と久田恵理氏

出席者名簿と会場案内

# クリスマスを感じながら パリとつなぐオンラインセミナー

Fromagerie Hisada 久田恵理氏

コロナがどんなに猛威を振るっても、パリのクリスマスはやっぱり心躍る華やかさ。そんな現地動画を交えながら、パリ在住のプロマジュリー・ヒサダ Fromagerie Hisadaの久田恵理さんを講師にオンラインセミナーを開催しました。

開会宣言はPC画面に登場して下さったロラン・バルテレミー会長から。続いてパリの久田さんは、2004年に渡仏して今日までのお店の工夫やパリのお客様のチーズの買い方、また生産者と会う大切さなどをたくさん写真と共に紹介。「フランスでも日本でも、私たちはギルド仲間。情報共有していきましょう」とお話しくださいました。

後半は、パリのお店から事前に視聴者に送られている久田さん熟成



パリから届いたチーズ(シュヴール柚子、コンテ・フリユイテ、トム・ド・ブルビ、カマンベール・ド・ノルマンディ、サンマルセルアン・トリュフ)

のチーズを試食しながらのチーズミニセミナーも。

あっという間の1時間半は、ちょっとパリを旅したワクワク気分のまま、ギルド仲間ならではの打ち解けたムードで、楽しい思い出の1コマになりました。

# メーカーズナイト Vol.2「発酵は土地を表現する」

北海道喜茂別町 チーズ工房タカラ 齋藤愛三氏



ギルド・クラブ・ジャポンの作り手会員にご登場いただくトークイベントの第2弾を開催しました。

「僕たちは太陽から光、大地から草、そして牛からミルクを分けてもらっている」「ヨーロッパで、自分たちの乳酸菌を大切にしていることを学んだ」という齋藤さんは、ご家族が世話をする50頭の牛から得たミルクでチーズをつくり、乳酸菌は自然発酵させています。

「大切なものはここにあった」と気が付き、その土地ならではのチーズづくりを目指して始めた工房の名「タカラ」は、アイヌ語で「夢をはぐくむ」という意味だと説明してくれました。

さらに地元の植物の種を集め、200年越しの地元の森づくりを目指したり、自然の冷気で凍らせた貯水で夏場のカーブの温度を調整したり。地元、環境、未来。広い視野と行動力に胸打たれる一夜でした。

# 日本⇄FRANCE



買い付けの様子 SAVOIE

FROMAGERIE HISADA 代表 チーズ熟成士 久田恵理さん

- 短大卒業後、(株)久田に新卒で入社。2004年、FROMAGERIE HISADAのCFD(専務スタッフ)としてフランスに渡り、製造、販売、熟成、輸出業務に携わる。
- 2006年、輸入会社 KEN INTERNATIONAL JP 設立。
- 現在は、FROMAGERIE HISADA経営しながら、製造農家を訪ねたり、仕入れ、熟成、販売を行っています。輸出・輸入者の代表として各国、ヨーロッパ、への出張、食材探し、及びチーズを広めるための普及活動として、各地チーズイベント業務、チーズ講師としても活躍中。

ソフトタイプの小さなトム、ハードタイプのタカラのタカラは熟成違いを食べ比べ

# チーズを求めることは減らない、その訳は？

北海道新得町 共働学舎新得農場 代表 宮嶋 望氏



いつでも視聴可  
<https://www.youtube.com/watch?v=aWILruxqu0k>



2021年9月に続く、当会理事による無料トークショーの第2弾として、今回は「日本のチーズの将来」に関するお話をお届けしました。講演者は若き日にアメリカ酪農を見たらうで「アメリカの真似はしない」と、日本独自の酪農スタイルを模索し、チーズづくりを始めてすでに40年という北海道共働学舎新得農場の宮嶋望氏です。

日本のチーズとしていち早く世界コンクールで上位入賞の実績を積み、国内の次世代も育て続けている宮嶋氏は、「今こそ、日本のこれからのチーズづくりを考えると」と言います。

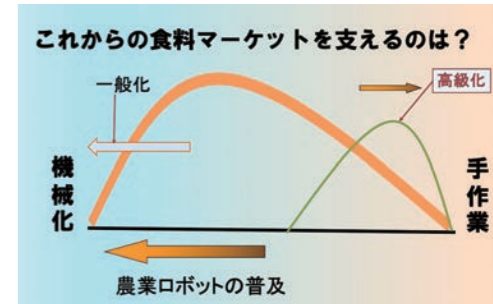
そもそも、牛の母乳から始まるチーズは、現代のストレス社会に対する免疫力をあげる食品であること。食料マーケットは機械生産品と手作業高級食品とのグループにますます分かれていく現実。そして、日本チーズは一定の技術を身につけたら次は独創性を持つべきだと1990年代から語っていたフランス酪農界の重鎮ジャン・ユベール氏のことば。

こんな示唆の中を生き抜いてきた宮嶋氏は言います。「日本はもともと発酵食品には長けているんだよね。保存性と味わいを見抜いていたし、コントロールする技術も持っている」「実は発酵食品づくりには朝と夕方の日の光の適性があることを知っているかい」「日本は火山灰地(酸性)が多い一方で、大陸に続く元海底の石灰質(アルカリ)地域もある。水質を調べ、地元の乳酸菌を知り、その工房にあったチーズづくりを目指してこそ、世界に通用するチーズ製造ができるはずだよね」。

時間内では語りつくせないお話は、当会HPから入っていただければいつでも無料で視聴できます。



今回のギルド・クラブ・ジャポン限定セットは、さくら、シントコ、ラクレット、笹ゆきと受賞チーズが勢ぞろいでした



ジャン・ユベール氏  
元仏AOCチーズ協会会長

日本は品質保証へ向かうべきだ!!  
平成2年に来日、十勝のチーズづくりに関心を持ちIGPを推奨

### これからの日本のチーズ作り

- 日本の環境を水質・微生物を中心に調査
- 火山国日本列島は沖縄以外ほとんど火山灰が降っている
- しかし、その下には大陸につづく元海底で、石灰質が多くあるところもあり、多彩な養分を含んだ複雑な地層となった。

工房のある地形・水質を調べ、それに適したチーズづくりを手掛けていくべきだろう。工房を設置したら動くことではないのでその地形・水質に適した種のチーズを選択し、製造技術を取捨していくべきだろう。そうして初めて世界に通用するチーズ製造が出来るはずだ。



## 2022年度の活動予定

【Japan】	◎2022年7月24日(日) 15:00~	メーカーズナイト Vol.3 ~アトリエ・ド・フロマージュ 塩川和史氏を囲んで~
	◎2022年10月28日(金) 夜	2022年度叙任式 大阪会場
	30日(土) 昼	2022年度叙任式 東京会場
	31日(日) 夜	2022年度叙任式 東京会場
【World】	◎2022年9月2日(金)、3日(土)	スイス ルガーノ(ギルド叙任式、祝賀会)

## 古川 哲也 さん

Garde et Juré  
世界チーズ商会株式会社  
代表取締役社長



### チーズのある食卓を 日本の文化にする

祖父の代よりチーズの輸入を行い、私で3代目。創立からかれこれ62年の時が経ちました。私は入社して31年目になり、生まれた頃から身近にあったチーズですが、幼少期はただ純粋に美味しく味わっていただけのチーズが、年齢を重ねるごとにその種類や機能性・汎用性を知り、チーズの奥深さに引き込まれました。現在は知識を得ることよりも単純に美味しいを楽しんでいます。

私のミッションでもあり当社のミッションでもあります。「チーズのある食卓を日本の文化にする」。壮大なミッションではありますが、クラブ・ジャポンの皆様と共に楽しく・美味しく伝えられたらと思います。

## 石川 尚美 さん

Compagnon de Saint-Uguzon  
石川尚美チーズサロン 代表



### まずは牧場に来てもらって！ チーズファンを増やしたい

国際線の客室乗務員をしていた頃に海外で食べたチーズ。プロセスチーズ時代の私にとっては驚きの連続でした。もっと知りたい、もっといろいろなチーズを食べてみたいと考え、調べてみると、その頃、新宿御苑の近くでチーズ&ワインアカデミー東京が開講されていました。そこで約1年間学んだ事が今の私の基礎となっています。

故郷の札幌に戻ってからは、北海道のチーズの歴史を調べたり、次々とオープンする新規チーズ工房を巡るのが楽しく、クルマの運転も大変でしたが、今では私の財産です。

チーズは健康を増進し食卓を豊かにしてくれます。しかし、まだまだその美味しさや楽しさに気がついていない人が多いのが現状です。まずは牧場に来てもらって、広大な自然の中で草を食べる牛を見て、そこで牛乳を飲んでチーズを食べてもらおう。その思い出や体験を持ち帰って食卓で再現してもらいたい。そんなチーズファンの裾野を広げる活動をしていきたいと思っています。

## ギルド・クラブ・ジャポン 会員の思い III

## 磯沼 正徳 さん

Garde et Juré  
磯沼ミルクファーム 代表



### 街中のオープンファームとして 体験の場を提供

京王高尾山口線山田駅から歩いて5分の駅近牧場です。昨年11月にモンベリヤルド種が生まれ、磯沼牧場は7種の乳牛を飼養する多品種同時飼養の牧場になりました。7種約100頭の乳牛を飼養し、45頭のかあさん牛のから1300kgの牛乳を生産しています。

牧場は1~2頭のミルクを手搾りする所から始まり70年、自分はその頃生まれたので今年は70周年か。平成6年からジャージーヨーグルト生産を極小規模工房で始め28年。お勧めはかあさん牛の名前入りヨーグルト。牛の名前入りヨーグルトは日本で唯一です。

男4人兄弟の長男として父親の期待もあり牛飼いを意識したのは中1の時。母親は初乳チーズ(チッコカタメターノ干葉)をよく作ってくれました。

毎月月例の牧場チーズ作り体験会ではチーズにデザート、溶岩石窯で手作りピザまで楽しんでいます。かあさん牛達に見られながらお外でチーズを作り、牧場ランチも頂きます。

今年8月にはファームレストランと直売所が出来ます。街の中のオープンファームとして地域に役立つ牧場、家畜福祉、酪農教育ファーム、体験牧場を進めていきたいと思っています。

### 「原料に勝る技術なし」 その生乳から12種類のチーズが誕生

「原料に勝る技術なし」を信念に、父(代表)が30年以上かけ土壌に化学肥料を投入せず炭素(有機)循環農法を実践し、醗酵した牧草を通年で与える事で旨味・香りの良い生乳を生産。この拘りの生乳で造る「最高に美味しいチーズを」と希望したところ、日本乳酸菌学会初代会長を務めた大祖父の紹介で、大手乳業会社でチーズの神様といわれた佐藤哲男氏に牧場までお越しいただき指導を受けました。

初めにリンデッドゴダを造り「富夢」と名付けました。若い頃はミルクの風味、熟成すると琥珀色の宝石のように輝き、口一杯に広がる旨味と余韻が美味で感動しました。

その後スイス、蔵王酪農センター、共働学舎の研修会等で学び、各々に個性的なチーズは現在12種類、束の間の20年でした。

今後は牧草の有機JASを取得した実家の牧場でチーズ工房とファームイン(体験宿泊)、夏季の牧草収穫作業を担当しながらお客様や仲間達と共にチーズを囲み、感動を伝えていきたいと思っています。



## 小林 佳子 さん

Garde et Juré  
有限会社富田ファーム  
専務取締役

## 藤川 真至 さん

Garde et Juré  
CHEESE STAND 代表



### 出来たての美味しさ + 熟成の美味しさも伝えたい

2012年6月に、「街に出来たてのチーズを」をコンセプトにCHEESE STANDというブランドをやっている藤川真至(フジカワシンジ)と申します。

ナポリ近郊で食べた、出来たてのフレッシュチーズの感動が忘れられなく、多くの人に出来たての美味しさを食べていただきたいという思いから、街でチーズ作りをはじめました。

もうすぐ10年。チーズ仲間、スタッフも増え、シェフ、小売の皆様などチーズを通じて多くの人と関わったこと嬉しく思います。多くの街やレストランでもチーズが作られるようになったこと、嬉しく思います。

新たに、世田谷で熟成チーズの製造をはじめました。もっともっとチーズの楽しみ、チーズの美味しさをいろいろな角度から伝えていけたらと思います。



## 塩川 和史 さん

Garde et Juré  
アトリエ・ド・フロマージュ  
チーズ工房チーフ

### 日本でしか 出来ないチーズを

アトリエ・ド・フロマージュ チーズ工房に入り15年、うちのブルーチーズを世界三大ブルーに負けないものにしたいという目標から、海外のチーズとの差を埋めるため試行錯誤の日々だったなあ、と思います。

ナチュラルチーズの知識など全く無く、ただチーズが好きだけだった私にとって正解の無い中でのチーズ作りは、多くの方のアドバイスから自分の製造に取り入れることができる要素を積み重ね、少しずつ改良を続ける毎日でした。

15年前は見ていることしか出来なかった舞台で全国の仲間と競い合い高めあうことができるようになった今、創業者松岡の夢に少しは近づくことができたのかなと思っています。

日本だから出せる味、長野でしかつくれないもの、海外の高いレベルのチーズに劣らぬものを作るため、これからも工房一丸となり、挑戦し続けていきたいと思っています。

## 石島 佐智子 さん

Compagnon de Saint-Uguzon  
プティマルシェ マダム



### フレンチレストラン歴41年 チーズプラトーが定番に

フランスのどこにでもある、シェフが料理を作りマダムがサービスする普通のレストランがやりたい！とシェフ

に言われ店をオープンして41年、そこが原点でやってきました。

開店当時、フェルミエ(当時Nコーポレーション)の本間さんが飛び込みで営業に来たのがチーズとの出会いでした。当時本間さんはプティマルシェの先に住んでいて、通り道のプティマルシェが気になって来て頂いたのが、今ではプラトー・ド・フロマージュに15種類のチーズを揃えられるレストランになりました。

開店当時はまだまだチーズはメジャーではありませんでした。ですので、ワインを飲んで頂いたお客様にはチーズプレートをプレゼントしていました。それが今、チーズはないの？ 今日のおすすめチーズは？と言われるようになり、80%近くのお客様が注文してくれるようになりました。

これからも宜しくお願い致します。



**大澤 隆さん**  
Compagnon de Saint-Uguzon  
株式会社オフィス・オオサワ  
代表取締役

チーズの国フランスを学び、  
フランスで憩う



**大田京子さん**  
Compagnon de Saint-Uguzon  
大田クッキングスクール主宰  
NPO法人チーズプロフェッショナル協会 中国幹事会幹事

**国々の風土に根差した  
独自のチーズの広がり信じて**

飛鳥時代、蘇から始まった日本のチーズはその後、歴史の舞台から姿を消し、戦後、新たにプロセスチーズより入った日本のチーズは、学校給食の栄養士さんの努力もあり、給食を通じ確実に子供達に伝わり、その子供達が今や親となり、ピザ・ハンバーガー・グラタンなどチーズ好きな子供たちを育て、チーズの食文化は違和感なく日本に定着してきています。東南アジアのタイ・ベトナムも日本と同様の米文化圏独特の乳利用の発展形態があり、チーズ受容はこれからだがその形態は興味深く、発展に独自の大きなうねりが見られます。チーズは今や不毛地帯であった国々にも確実に広がっています。

ギルド協会のもと、世界の愛好家と手を繋ぎ、国々の風土に根差した独自のチーズが、食文化として広がっていくものと確信しています。素晴らしい生産者やチーズ文化を広める方々と手を携えてその素晴らしさを、22年実施しておりますチーズ教室を通し、お伝えできれば嬉しいです。

**私はチーズ好き、でも本当は・・・？**

北海道の小さな町で、週末だけの小さなカフェを営んでいます。チーズを中心としたメニューのほかに、チーズ好きのための教室や集いを開いたり、コンテやバルミジャーノ・レッジャーノのプロモーションイベントを開催してきました。(残念ながら、この2年間、コロナでイベントはお休みしています)

最初はほとんどの方に「コンテって何？」と聞かれるほど、地方都市ではヨーロッパのナチュラルチーズの認知度はありませんでした。でも、酪農王国北海道、チーズ好きは潜在的に大勢います。一度でも食べていただけたら、「コンテ大好き」に変わってしまいます。そうしたら、こちらの思うつぼ。別のチーズも試してみてくださいませ。

チーズを食べた人の笑顔と「おいしい」のひとつに、おもわず「でしょう？」と心の中でガッツポーズ。私は自他ともに認めるチーズ好き。でも、もしかすると、チーズを食べるより食べさせる方が好きなのかもしれません。



**大野 淳子さん**  
Compagnon de Saint-Uguzon  
NPO法人チーズプロフェッショナル協会会員  
チーズファン



**ワインを選ぶ主役は女性**

「少し前まで外食消費のワインと家庭飲みワインの比率は量でいうと7：3でした。それがコロナ直前のころには4：6まで家庭消費が増え、コロナ禍において外食は苦戦していますが家庭飲みワインの消費は堅調です。この決定権、実は女性が握っているんですね」。

田辺さんは1986年にワインスクールを創業独立して以来、ワイン人材を育てながら日本の酒業界を見てきました。その中で気が付いたのが前述のような市場の変化ともう一つ、業界内で働く女性たちの増加です。

「いまやソムリエ資格の保持者の40%以上が女性ですし、輸入会社や販売店にも女性が増えてきました。とはいえ、各セクションで決定権を握るのはほとんどが男性。でも、ワイン選びを女性目線にしたら違った傾向が出てくるのではないかと考えていました」。

典型的な例が、味の嗜好。男性は一口目のアタックの強さで選ぶ傾向があるのに対し、女性は一緒に食べる料理を最後まで楽しめる調和や、エレガントさを求めることが多い、と田辺さんは言います。

**同じ日本女性の「オススメ」に信頼を寄せて**

デパートやスーパーで多種類のワインを前に迷う女性たちに、同じ日本の食文化を持つ女性視点でワインがおすすめできたら・・・。

そこで考えたのが“SAKURA” Japan Women's Wine Awards、通称サクラアワードです。海外のワイン生産者たちは日本の家庭料理の実際を知る絶好の機会と、続々とエントリー。その数は3回目にして4000アイテムを超えました。

「エントリーの6割は1500円以下のワイン。ブラインドテイastingですが、全体の1%以下しか受賞できないダイヤモンドトロフィーに今年は1000円以下のワインが15アイテムも選ばれました。受賞ワインにはメダルステッカーが付けられます」。

審査員を務めた売り場のプロたちは、自分たちの店に戻るとそのメダル付きワインで売り場を盛り上げます。

**女性視点で  
ワインを身近に**

田辺由美のワインスクール主宰  
“SAKURA” Japan Women's Wine Awards 主宰

**田辺由美さん**

女性だけでワインを審査し、日本の新しいワイン市場を開拓しようと2014年にスタートした国際ワインコンペティション、通称「サクラアワード」。コロナ下でも安定的な活動を進め、2023年2月には第10回目が開催されます。その仕掛人、田辺由美さんの視点を伺いました。

「自分たちが審査したもので売り場を守っていくんだという気概。その自負心がありがたいと思います」。



審査員はすべて女性。業界関係者を中心に一般公募を行い、選出。2022年4月の第9回にはコロナ感染予防を配慮し、東京と大阪の2会場に計430人の審査員体制で、4652アイテムを審査。

**ヨコのつながりを作るには、事業をすること**

「サクラアワードを企画したもう一つの理由に、ワインの世界で横のつながりが欲しかったことがあります。内部の集まりも大切ですが、それではいずれ決まった人しか集まらなくなる。みんなで作り上げていく事業をしよう、そのことで手をつなごう、と思ったんです」。

10周年には5000アイテムのエントリーを目指したい、地方にももっと発信したい、と言う田辺さん。

「私はチャンスがあれば壊れかかった橋でも渡る人。だけど、渡り始めたら次の人のために石橋に造り替えなくちゃと思っています。アワードも10回くらいじゃ、まだわからない。もっとやることはあります」。

目標を遠くに置いて石橋を強固に造っている渦中のようでした。

プロフィール 田辺由美 (たなべ ゆみ)  
北海道池田町生まれ。父は十勝ワインの発案者・丸谷金保。1986年ワインアンドワインカルチャー株式会社設立、女性によるワイン審査会(通称：サクラアワード)で話題をさらう。

## コンテチーズとブリュノおじさん

Protecteur de la Guilde (2018年叙任)

辻 仁成

〈プロフィール〉

作家。パリ在住。1989年に「ピアノシモ」ですばる文学賞を受賞、1997年には「海峡の光」で芥川賞を受賞。1999年に「白仏」でフランスの代表的な文学賞「フェミナ賞・外国小説賞」を日本人として唯一受賞。ミュージシャン、映画監督、演出家など文学以外の分野にも幅広く活動。Design Stories 主宰。



渡仏20年になった。今住んでいるカルチエはパリ左岸の文化的な中心地で、通りには画家や作家やアーティストが集うカフェやレストランが軒を連ねている。

カルチエとは「自分が暮らす地区、界隈、地元」みたいなことを意味する言葉だ。我がカルチエは、フランス人はもちろんだが、アメリカ人、イギリス人、東欧系、アラブ系、アジア系、アフリカ系、など様々な人たちが混ざりあっているので、独特の文化的融合を実現しており、彼らが持ち込む各国の歴史や風土がカルチエに楽しい刺激を持ち込んでいる。ぼくはそういうカルチエで20年も暮らしているのだ。ここでマクロン政権の大臣と出会って仲良くなったし、ウクライナからの避難民に接する機会もある。様々な人生を抱えた人たちがカルチエを交差していく。

その中に、アフリカのマリ出身の黒人のおじさんがいる。名前はブリュノ、年齢は70歳くらいであろうか。元貴族の館の管理人をしている。周辺で一番大きなお屋敷で、たくさんの人が働いている。ブリュノは彼らを束ねる立場にある。つるつるの頭、ぎょろっとした目、もちろん皮膚は黒く、唇はちょっと分厚い。物腰が柔らかく、知的な人だと分かる佇まい、ふるまい、喋り方をする。なぜか、そんなブリュノにぼくは可愛がられている。もちろん、ぼくが作家でアーティストであることは街の住人たちもみんな知っている。

ある日、ブリュノに「浮世絵」の豪華古本を貰った。

「先代のご主人に頂いたが、ぼくが持っても価値がわからない。日本人の君が持つておくべきだ」

その後、年代物のポルト酒も貰った。天女が舞う屏風もくれると言われたのだけどそれはお断りした。コーヒーを

おごられたことは一度や二度ではない。わっはっは、と笑いながら、「いいんだよ、金は天下のまわりものだ、気にしないで」と肩を叩いて行ってしまう。お返しに何か日本のものをあげたいと思っているが、コロナで日本に帰ることが出来ず、三年近く、お礼が出来ずにいる。でも、そうやって応援してくれる人がいるので、ぼくはますますこのカルチエから離れられずにいるのも事実だ。

で、先日、歩いていたら、テラス席に陣取るブリュノたち(カフェ経営者のリコ、管理人のドラガー)がぼくを手招きした。

「座りなさい。24か月熟成の美味しいコンテチーズが手にはいったのだ。ヴェロニクのパン屋のドライフルーツとナッツ類の入ったパン・グルマンと一緒に食べるんだ」

ブリュノはナイフでパンをカットし、その上にコンテを載せてぼくに差し出した。頂かないわけにはいかないのでご相伴にあずかった。わ、美味しい！ぼくが大きな声を張り上げると、カルチエの仲間たちが笑顔になった。セルビア出身のおばあちゃんドラガー、オリジンがアラブ系のリコ、そして、マリ生まれのブリュノが同時に微笑んだ。みんなフランス人だけど、オリジンは外国、そして、ぼくは日本人。生粋のフランス人がいないところも、また、実にパリっぽい。赤ワインをブリュノがぼくのグラスに注いでくれた。

「人生は、もちつもたれつだよ。こうやって、パリでは、世界中の人が仲良くなれる。コンテチーズがぼくらを繋いでるというわけだ」

ギルド・クラブ・ジャポン Guilde Club Japon

【事務局】〒186-0004 東京都国立市中1-16-7 E-mail: [guilde.club.japon@gmail.com](mailto:guilde.club.japon@gmail.com) Tel: 080-5569-8359

<https://guilde-club-japon.org/> [www.facebook.com/2017clubjapon](http://www.facebook.com/2017clubjapon)

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](http://www.guiledesfromagers.fr)