

# Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



Guilde Club Japon

## 札幌、東京、宇都宮で 叙任式を開催 2023年度の新叙任者59名



### 第7回 (札幌会場)

2023年10月15日

ホテル・モンレー・エーデルホフ札幌



### 第8回 (東京会場)

2023年10月17日

メゾン・プルミエール・東京



### 第9回 (宇都宮会場)

2023年10月18日

オトワレストラン

2023年10月、ギルド・クラブ・ジャポンとして第7、8、9回目の叙任式を札幌、東京、宇都宮で開催しました。今回はバルテレーミー会長と共に副会長でMOFフロマジェのロラン・デュボワ氏もすべて同行。3会場合わせて Protecteur de la Guilde 2名、Compagnon de Saint-Uguzon 35名、Garde et Juré 22名が新しく叙任され、各会場でも祝杯をあげました。ギルドの目的は『チーズをキーワードに交流の輪を発展させること』。日本の会員総数も200名を超え、ますます充実した活動を目指していきます。

第7回(本部通算第625回)叙任式

秋の札幌に、チーズの仲間が集う

日本のチーズ工房の半分以上がある北海道。生産者も応援者も、集ってみれば、みんな知り合いみたいなもの。会長は「ギルドの本質を分かってくれている。チーズ仲間が交流を温めてくれてうれしい」と、初日から感動していました。

日時：2023年10月15日(日) 札幌会場  
於：ホテル・モンレー・エーデルホフ札幌



地元ギルド会員の石川尚美氏(左)は、北海道での叙任式開催に半年越しの協力態勢でした



チーズ造りの先達として後輩たちを叙任している宮嶋理事を囲んで



チーズの盛り合わせ(ニセコ高橋牧場様、レイクヒルファーム様、ASUKAのチーズ工房様、CHEESE STAND様、プロセスグループ夢民舎様、美瑛放牧酪農場様、TOYO Cheese Factory様よりご協賛いただきました)



第8回(本部通算第626回)叙任式

話がとまらぬ賑わいの東京

東京での叙任式は恵比寿の閑静な住宅街に建つメゾン・プルミエール。清廉な空気の中、テーブルには新鮮な生花が飾られ、広々とした空間です。あちらもこちらも記念撮影やらおしゃべりやら。それはそれはにぎやかな声が最後までこだまし続けていました。

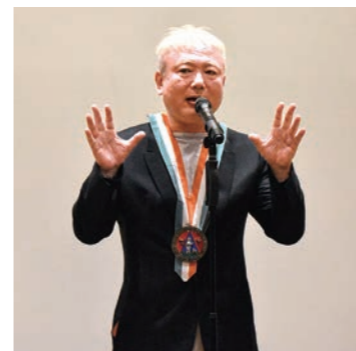
日時：2023年10月17日(火) 東京会場  
於：メゾン・プルミエール・東京



乾杯の音頭を取るバルテレーミー会長



ロラン・デュボワ副会長



名誉会員を叙任したcoba氏。「次回はアコーディオンを持ってきますね」と



チーズの盛り合わせ(マウラカニゴートファーム様、秩父やまなみチーズ工房様、フロマジューリー・ヒサダ様よりご協賛いただきました)



第9回(本部通算第627回)叙任式

全国有数の生乳&チーズの産地、  
栃木の魅力をアピール

宇都宮郊外から、郷土の食材のおいしさを料理にして全国、世界へと発信するフレンチの館オトワレストラン。栃木県のナチュラルチーズを応援しています。地元のギルド会員など応援団も総力を挙げてこの地での叙任式を成功させました。

日時：2023年10月18日(水) 宇都宮会場  
於：オトワレストラン



オトワレストラン



地元のギルド会員(白居芳美氏・左、人見厚子氏・右)が準備に奔走しました



オトワレストランの音羽和紀氏(左)



チーズ盛り合わせ(あまにチーズ工房様、チーズ工房NEEDS様、フロマジュリー・ヒサダ様よりご協賛いただきました)



2023年度 Garde et Juré 叙任者の思い

CHEESE STAND LAB. チーズ職人・熟成士  
NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事

柳平孝二



ある家族の情景

その家の庭には2頭の乳牛が飼われていて、朝になると家の皆が代わる代わる彼女たちのもとに来てはその額にティカを塗り、花を添えて祈りを捧げてゆく。毎日同じ静かで美しい一日の始まりだった。

ネパールの首都カトマンズから東に約25km。パネパという地方都市から更に徒歩で1時間ほど丘を登ったガイリガウンという山村に、友人のアンジュは家族と暮らしていた。

大学4年の春と夏、2カ月ほどかけて私はアンジュ一家と暮らし彼女と家族のドキュメンタリーを撮らせてもらった。2003年のことだ。

ヒンドゥー教徒の彼らにとって牛は神と同格であり決してその肉を食べることはなかったが、そのミルクを彼らは毎日飲んだ。ミルクは家族の大切な食料であると同時に余ったミルクを売って得る貨幣が一家にとっての主な収入源でもあった。

牛の世話をするのはアンジュの母・サーベトリ。

彼女はその生活のほとんどを牛の世話のために費やした。

乳搾りはもちろん、朝・夕と山に入り長時間かけて草を刈り集め運んでは牛に食べさせる。納屋を掃除し牛の寝床を整える。

牛ふんはしばらく寝かせたのち、裏庭の畑の作物の肥やしとなった。

彼女だけは共に暮らす神様をときにひっぱたき、怒鳴りつけ、あまつさえ蹴飛ばしもしていたが、その実、誰よりもその2頭を大切に扱っていた。

彼女自身がそんな日々を幸せや豊かな生き方と感じていたかはわからない。

日に焼け顔中皺としみだらけの彼女の佇まいは、ただ、見惚れるほどに美しかった。

一家はみな丈夫で滞在中彼らが体調を崩すところを私は見たことがなかった。

牛とそのミルクを通じて、きっと彼らは自分たちの暮らす土地の環境と微生物的調和を果たし、その土地に対応する免疫を獲得していたからではないかと、つい考える。

私にはそれが信仰に根差した生活様式によってもたらされる霊的な神の加護のようにも感じられてならなかった。

おいしさの尺度とも、地域経済・産業保全の尺度ともまた違う、その土地と人がつながる媒体としてのミルクの在り方。

それが是という訳ではない。

ただ、今でもふと頭によぎるあの一縷の情景の美しさに対する純粋な憧れを、自分はこの先も忘れず持ち続けていたいと思うのだ。

Profile

柳平孝二(やなぎだいら こうじ)  
1981年生まれ

2004年 自由学園最高学部卒業  
在学中、北海道十勝「共働学舎新得農場」の宮嶋望氏との出会いからナチュラルチーズの世界に惹かれる。2003年にチーズプロフェッショナル資格取得。卒業後、東京広尾「レストランひらまつ」にて調理とサービスの研鑽を積む。

2007年 渡仏  
フランス・リヨン近郊のチーズ熟成士 Hervé MONS のカーブでチーズ熟成管理の基礎を学ぶ。  
帰国後、北海道・洞爺「ザ・ウィンザーホテル洞爺」にてチーズの熟成管理とサービスに従事。2008年に開催されたG8洞爺湖サミットでチーズの選定と熟成管理を担当。

2010年 帰京  
ベルギーのショコラティエ「ピエール・マルコリーニ」の新規店舗開発と国内商品開発を担当。

2017年 北海道・十勝へ  
十勝品質事業協同組合共同チーズ熟成庫の開設と共に、熟成士として就任。  
十勝の生産者たちと共に取り組む「十勝ラクレット モールウォッシュ」が JAPAN CHEESE AWARDS 2018 金賞受賞  
WORLD CHEESE AWARDS 2019 GOLD 受賞

2021年  
CHEESE STAND(株式会社nobilu)が世田谷区・尾山台に新しく開設した「CHEESE STAND LAB.」の工房責任者に就任。  
製造を手がける「東京ブラウンチーズ」がWORLD CHEESE AWARDS 2023 SUPER GOLD 受賞  
「BEST JAPANESE CHEESE」「BEST NEW CHEESE」同時受賞

資格  
第2種電気工事士  
C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル  
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

ギルド・クラブ・ジャポン主催

# バルテレミー会長と訪ねる 北海道のチーズ工房

2023年10月16日(月)

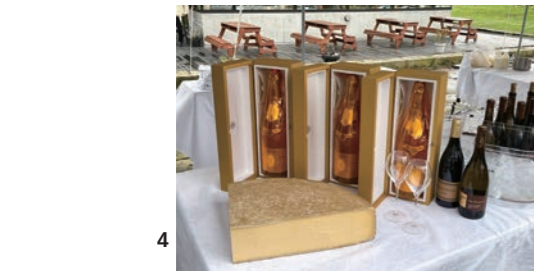
札幌から2時間半、バスは2022年のJCAでグランプリを受賞した「美瑛放牧酪農場」へ。現地では小熊章子さんが工房や熟成庫を案内して下さいました。ランチは渋谷ヴィロンからシェフやサービススタッフが来て盛大なおもてなし。放牧場に放たれていた牛たちが牛舎へと行進する場面にも遭遇して感動はMAX。次は中富良野町の「ドメヌ・レゾン」です。ワインの試飲にワイナリー見学、ヤギミルクのアイスクリームと充実の旅でした。

北海道  
美瑛町/中富良野町



- 1. チーズの形に造られた工房 2. ガラス越しに工房を見学 3. デュボワ氏と一緒に熟成庫見学 4. スペシャルな歓待を受けました 5. 会長と同農場の西川社長 6. 牛たちが観光客の目の前を通り抜ける

## 美瑛放牧酪農場



5

6

## ドメヌ・レゾン

ヤギを飼い、その排泄物を活かしてエネルギーを作るワイナリー。ヤギのミルクも冷涼な気候に適したブドウ栽培から手掛けるワインも、個性が尊重されていました。



- 7. 4種類のワインを試飲
- 8. 営業時間内なら見学も自由に
- 9. ここではヤギも重要な働き手

7

8

9

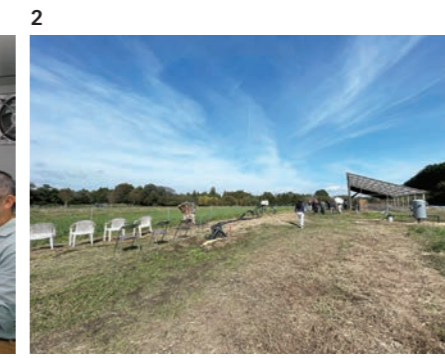
ギルド・クラブ・ジャポン主催

# バルテレミー会長と訪ねる 栃木・那須高原のチーズ工房

2023年10月19日(木)

北海道の次に生乳生産量の多い栃木県。中でも那須高原は全国屈指の酪農王国で、首都圏からも行きやすいため、観光シーズンだけでなくコロナ下でも大変な人出だったそうです。そんな人気の土地で新規スタートの準備が進んでいる「デーリィファーム富士山」を見学し、昼食は「フィンランドの森」、そして秋の木々をくぐって「あまたにチーズ工房」を訪問。時間の都合で「So-boku」はバスの窓から見学しました。

- 1. チーズ工房の準備を説明する高橋雄幸氏(右) 2. 牧場予定地 3. 高橋夫妻を応援する地元の方と



## デーリィファーム富士山



- 4. レストランに加え、チーズづくりも始まった
- 5. 昼食時には「那須ナチュラルチーズ研究会」メンバーも合流
- 6. アリゴたっぷりのランチ
- 7. 地元那須町の平山幸宏町長(右)も

## フィンランドの森



## あまたにチーズ工房

- 8. 緑が豊かな別荘地の一角にある売店
- 9. 全員で記念撮影



8

9

6

7



## 女性の感性でワインを普及する 「サクラアワード」のお話

ワインエディタール 田辺由美氏

弊誌Vol.7にもご登場いただいた田辺氏に、女性だけの審査員で世界のワインのコンテストをする「サクラアワード」を立ち上げた趣旨と、成功までの道のりをウラ話も加えながらお話いただきました。

田辺さんと本間副会長は30年以上のお付き合い。ともに日本のワインとチーズの市場を開拓してきた朋友として紹介されました。



第10回サクラアワードの授賞式の様子。エントリーは4222アイテム

田辺さんは、ワインの世界でなんとか女性の力を発揮させられないかと、長年考えていました。やるなら、みんなで作り上げていきたい。そう考えて動くこと5年。縁あってフードデックスの関係者の賛同を得ることができ、やっとめどが立ったそうです。

大使館から各国の生産者を紹介してもらったり、日本でもあちこちに頼んだり。それでも初年度は締切り日ぎりぎりまでエントリーが少なく、スタッフも青い顔。結局2000アイテムほどの応募があったものの「生みの苦しみとはこれか、と思うほど冷や汗をかきました」と田辺さん。

コロナ下も歩みは止めず、2023年にはアジアの国際ワインコンペティションとなって10回目を迎えました。「作り手の気持ちを汲みながら日本の家庭の料理に合うワインを、と真剣にジャッジしてくれた審査員たちのおかげです。今日の会場にも何人かいらっしゃいますね。コロナ下でレストランに行けなくてもスーパーマーケットでサクラアワード受賞のシールが貼ってあったら安心して買ってもらえる。それがサクラアワードの意義なんです」。

さすがチーズのパートナー、ワインです。そんなパートナーに活力をもたらした初の企画。“このチーズにはこのワイン”といったセミナーとは一味違ったワイン話の夜。ギルド会員たちにもなかなか好評でした。



夏は緑が茂る日比谷パレス



この日はワイン8種を堪能



お客様は北海道や金沢、香川からと大集合



食事はズッキーニのヴルーテ フロマーージュブランで開幕



左上はペコリーノ・アル・ペペネーロ、右手前はシャビシュー・デュ・ボワトゥ、薄切りはスイスの放牧乳を使ったハードタイプ、シロネ。

## ギルド・クラブ・ジャポン独自の 賛助会員制度を 新設しました



『ギルド・クラブ』は、皆さまご存じの通り本部をフランスに置き、世界38カ国に会員を持つ国際的な会です。当会「ギルド・クラブ・ジャポン」はその一つ、日本支部として活動しています。とはいえ国によってチーズ文化、チーズ経済の背景は異なります。私たち日本では、まだ欧州ほどチーズ関係企業・機関は多くなく、フランスのようなギルドクラブ運営には遠いものがあります。

また、日本でこのように急速に普及したナチュラルチーズへの理解のすそ野をもっと広くするには、チーズの単独活動よりも、関連するあらゆる分野の方々と手を組んだほうが賢明ではないかと理事会で話がまとまりました。その後、フランス本部バルテレー会長の承諾を得て、日本独自の制度を創設。そしてギルド・クラブ・ジャポンと手を組んで一緒に発展しようと考えて下さる企業・団体を「賛助会員」としてお迎えすることにしました。

ギルド・クラブは本来、世界各国、どこでも個人で加入していただくものですが、この賛助会員制度は日本独自のシステムとして、個人ではなく組織としてギルド・クラブ・ジャポンを応援していただくことを前提としています。

2023年度は、以下の皆様にご入会いただきました。紙面を借りて御礼申し上げます。

- 株式会社 美瑛ファーム (美瑛放牧酪農場)
  - 株式会社 久田
  - 株式会社 KEN INTERNATIONAL JP
  - 農と発酵 Zen
  - タカナシ販売 株式会社
  - 一般社団法人 MOF MUSEUM NAGOYA
- (入会順)



2023年10月東京会場で入会された方々

2024年度からは、叙任式、当会HPなどでもご紹介し、互いに建設的な意見や企画を持ち込み合い、よりチーズ、そしてパートナーの皆様の発展につながる活動にしたいと思っています。

→ 詳しい案内は事務局にございます。お気軽にご連絡下さい。



山本 祐子 さん

Garde et Juré

フロマージュリー モンテドラゴ

### チーズのある食卓を日常に

青山で出会ったチーズ店が始まり。客から社員になり社内結婚し、のちに高崎でチーズ専門店を夫婦で開業し24年、人生そのもの!? 自身の故郷とはいえ知人も土地勘もなく、当時はネット環境が始まったばかり。宣伝はフリーペーパーや新聞等、まさに口コミ情報の中で広めてもらいました。

車移動が多い地方都市でもアクセスが良く駅や市街地から少し離れた住宅地の徒歩圏内で、来店客と会話をしながら量り売り店頭販売のスタイルです。時代は郊外の大型モール出店が増す中、ゆっくり選ぶ専門店が珍しかったのかもしれない。

時が経ち、自らではどうにもならない震災やコロナや戦争の大きな社会情勢に一旦停止された経験が原点確認の気づきになり、現在そしてこの先へ向かう標になっています。輸入チーズ専門から国産チーズを扱うようになったのもひとつ、国内生産者から直接買い入れて販売するのも、小売店の役割です。どの街にもあるこだわりの専門店、チーズのある食卓が日常食でありたい思いを原動力に続けています。



田辺 由美 さん

Compagnon d'Honneur

ワインアンドワインカルチャー株式会社  
代表取締役

### チーズはワインのパートナー、すべて好きです

ワインを仕事としている関係からチーズは大切な「ワインのパートナー」として、公私ともに常に近くにある存在です。「チーズは何が好きですか?」と聞かれても、「全てが好きです」としか答えられないほどチーズとワインの生活に浸っています。その中で、今回取り上げたのが、チーズの王様のコンテです。

初めて訪ねたワイン産地は、ジュラ地方でした。ワイナリーのアンリ・メールを訪ね、そこで夕食をいただきました。シェフが最初に出してくれた料理はなんと熟成コンテのフレでした。合わせたワインはシャトー・シャロン・ヴァン・ジョーヌです。少し高台にあるこの村を訪ねますと、コンテを生産し、熟成させているチーズ工房に出会うことができます。11月後半、温かいコンテ・フレの味は今でも忘れることができず、私をこの奥の深いチーズの世界に導いてくれました。最近では故郷十勝のラクレット・モールウオッシュにはまっています。



西村 聖子 さん

Compagnon

株式会社アンジュ・ド・フロマージュ  
代表取締役

### 黒松内町の乳で チーズをつくっています

私がナチュラルチーズを初めて食べたのは大学生の時でした。日本で最初のカマンベールチーズ工房としてニセコのクレイルができて間もなくのこと。試作品を頂いたのが始まりでした。輸入のチーズが広く出回るようになり様々な種類を食べられ、完全栄養食と知ってからは病弱な娘のパン粥に入れたり食欲のない時の食事替わりとなりました。

20数年前にお菓子教室とサロンを始めてから自分でもチーズを作ってみたくなり、紹介されたのが学生の時に会ったクレイルで製造をしてその後、母校の大学で技術者をしていた三浦さんと卒業生の射場君でした。13年前にその二人と一緒に北海道の黒松内でチーズとお菓子の工房を開き、1年前に退職した三浦さんの替わりに今は二人の女性が加わり、町内の牛乳と自家の山羊乳でチーズを作っています。

ギルドの活動を通してチーズが日々の食卓にいつもあるように作り手、使い手、伝え手として力を尽くしていきたいと思っています。

林 美香子 さん

Compagnon d'Honneur

キャスター・  
北海道大学客員教授

### チーズで結ぶ農都共生

北海道でフリーのキャスターとして、テレビや新聞の取材、チーズ専門誌へのコラム寄稿など、北海道のナチュラルチーズをテーマにした仕事を数多く手掛けてきた。また地域づくりの視察でフランスやイタリアのチーズ工房を訪れ、セミナーや雑誌・著作で報告することも度々あった。

本間み子さんとの出会いから、2018年、チーズ作りの盛んな十勝地方帯広でギルド・クラブ・ジャポンのコンパニオン・ドノールに叙任されたのは、思いがけないうれしいことだった。叙任式の前のチーズフォーラムでは、慶應大学特任教授として「農都共生＝農村と都市の共生」の活動もしていた私は、「チーズで結ぶ農都共生」という話をした。

チーズを作る人とチーズを食べる人が一緒になり、チーズ産業の振興を図るギルドの活動は、正にチーズをテーマにした農都共生である。北海道の素晴らしいチーズを多くの方たちに情報発信していきたいと思っている。



## ギルド・クラブ・ジャポン 会員の思い VI



谷田 浩巳 さん

Compagnon

Bar à Fromage sousvoile パール ア フロマージュ スーヴォワール  
オーナーソムリエ

### チーズは人を幸せにする文化、芸術

私は二子玉川でチーズ料理専門のレストランを経営しております。ヨーロッパや日本産チーズを中心に、チーズを活かしたお料理とワインのペアリングをお客様にご提案しています。チーズに特化したレストランを作ろうとなったきっかけも、チーズを食した時のお客様の幸せそうな笑顔、特別な満足感を見る事が出来た事に繋がっております。またワインの廃材を活かしたアート活動もしており、食文化の魅力をあらゆる表現で広めることが私の使命だと感じております。

チーズは文化、芸術であり、人を幸せにするものです。ギルドジャポンの仲間の皆様と共に、チーズの素晴らしさを世界に伝えるため邁進してまいります。



原田 英男 さん

Compagnon

乳乳学会  
理事長

### 日本チーズも、 日本酪農も、応援よろしく

私は元農林水産省勤務の「過去官僚」なのですが、役人時代からチーズが好きで、特に、国産ナチュラルチーズ工房を数多く訪問してきました。また、SNSでチーズや工房の紹介をすることで、国産ナチュラルチーズを勝手に宣伝する使命を自らに課してきたところです。そんな活動を認めていただき、2018年度にギルドのお仲間に入れていただきました。

また、「乳乳学会」というチーズ好きが集まるコミュニティを開催しており、盟友の千葉祐士さん(株門崎代表)とのコンビで、チーズ生産者を招いての勉強・チーズの食べ比べをしています。このコミュニティを通じて日本のチーズ生産者とチーズを身近に感じて欲しいと思っています。

日本のナチュラルチーズ振興のためには、酪農全体が健全に発展する必要がありますが、最近では飼料高騰などにより厳しい状況が続いています。酪農の応援もよろしくをお願いします。

町村 均 さん

Compagnon

株式会社町村農場  
代表

### お客様との会話の中で、 進化を続ける

私は2018年にギルドクラブジャポンの仲間に加えていただきました。ロラン・バルテレミー会長をお迎えして行われた叙任式の厳かな雰囲気を感じています。

私のいる町村農場は、北海道石狩の地に100年続く酪農場です。今では多様な乳製品を製造していますが、中でもチーズは、最後に手掛けた乳製品の 카테고리 でした。先達のチーズ工房を訪ね歩き、時に自信を失い、また時に力を得ながら、当時のスタッフと懸命に取り組みました。今はフレッシュからセミハードまで、複数のタイプのチーズを製造していますが、お客様との会話の中で、進化を続けていると自負しております。

熱意を持って製造に取り組んでくれている朝日主任とも、私たちの農場は、質の高いエントリータイプのチーズを作っていこうとよく話しています。ギルドクラブのメンバーであることを誇りに、これからも私たちの道を進んでいきたいと思っています。



## “おいしい”チーズが 日本の環境菌で造れるようになってきた

十勝品質の会  
共働学舎新得農場  
代表 宮嶋 望  
(ギルド・クラブ・ジャポン 理事)

### 新しくなった「さくら」チーズ

「さくら」チーズを造り始めて20年が経とうとしている。当初は輸入菌を醗酵に使っていたが、徐々に日本に適した環境菌に換えてきている。現場で最強の菌は、この自然の中にある環境菌のはずだ。「さくら」が世界に認められ、今は完全に日本のモノになってきた。

30数年前にチーズ製造を始めた時は、安全性を考えると、醗酵菌は輸入菌以外を考えられなかった。それが今では、地形、地下水、年間の気温、湿度、土壌、火山灰で覆われているか等、様々な要素を考え、まだ完璧ではないが、地元菌を使うようになってきた。



日本で海から一番遠い処にある新得町、十勝という南東側が海に空いていて朝の光が入りやすい地形、西側に標高2000mほどの日高山脈が連なり西風を防いでくれる。新得・広内の真西には低い鞍部(600m)がある。当牧場はその真東にあって、夕日が少し入るが熟成に有利に働くとは言えない。まずは熟成を余り必要としないフレッシュチーズ「さくら」を造り、世界に認められた。そして、今ではその「さくら」を新得牧場の環境菌で造れるようになってきた。

作り手の味覚では「以前よりもおいしくなった」という意見が強い。ただ、日本の環境菌が醸し出すチーズの味を、今まで経験していない方々にはどう捉えられるだろうか。

### 十勝ラクレットチーズが日本のGIに

フレッシュ系から始まり、白カビチーズを造り、世界コンクールや米国で高く評価されたころ、日本の環境菌のつくる味でチーズを造るべきだと考えるようになった。

徐々に輸入菌を減らし、牧場の環境菌でチーズを造ってみたい。そうすることで北緯43度にある十勝の環境を健全に保っていてくれる菌群の醸し出す味をチーズで表現できるだろう。これこそがこの環境での最上の風味と安全を提供してくれるのではないだろうか！

生き物が住む環境を考えた時、自分を安全に保つ菌群が醸す風味が一番おいしく感じるのは至極自然だろう。そう思えたと、世界はその方向に動いている。

日本では6年前からGI法が施行され、生産量だけでなく「品質を評価」する風習が戻ってきた。その中で小規模工房が造るラクレットが「GI」をいただけた事はとてもうれしい。当牧場がラクレットを造り30年を超えた。この環境に一番適したチーズという事で造り出したが、食習慣も含めて当たっていた。今では十勝で十数軒がラクレットを造っている。

この十勝ラクレットづくりが地域産業として発展していくことを切に願っている。



## 2024年度の活動予定

【Japan】	1月27日(水) 18:00～	メーカーズナイト Vol. 5 三良坂フロマージュ 松原正典氏「青春を酪農にかけて」
	3月	2023年度 事業報告及び会計報告 2024年度 事業計画及び会計予算
	4月	2024年度 新叙任者の推薦、募集について告示
	5月頃	2024年度 叙任者募集締め切り
	11月中～下旬	2024年度 叙任式(日時、回数、開催場所は検討中)
		*このほか、メーカーズナイト等の活動も検討中
【World】	2月26日(月)	#630(第630回目)叙任式 パリ

ギルド・クラブ・ジャポン Guild Club Japon

【事務局】〒186-0004 東京都国立市中1-16-7 E-mail: [guild.club.japon@gmail.com](mailto:guild.club.japon@gmail.com) Fax: 048-875-7509

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

ギルド・インターナショナル本部 Guild Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon [www.guiledesfromagers.fr](http://www.guiledesfromagers.fr)