

Guilde Internationale des Fromagers Guilde Club Japon



EXPO 2025



2025年6月4日

第12回叙任式 (大阪会場)

大阪・関西万博2025会場

叙任4名 昇格6名 名誉1名

ギルド・クラブ・ジャポン 飛躍の2025年

コロナ後の2022年から、ギルド・クラブ・ジャポンは
本格的に日本らしいネットワークと活動実績を積み上げています。
いっそう多忙な2025年度、会員の力結集の、中間報告です。



2025年6月6日

第13回叙任式 (京都会場)

鮎鶴京都鴨川リゾート

叙任29名 昇格5名 名誉1名

KYOTO

OSAKA

2025年2月20日

パティシエ集団とコラボ

MOBAC SHOW 2025 (大阪)





657e Chapitre de la Guilde Internationale des Fromagers

第12回(本部通算第657回)叙任式

世界の観客が見守ったギルド叙任式 2025

ベーカリー・エキスポ・ジャパンの舞台にチーズ集団が登場

日時：2025年6月4日(水) 大阪会場

於：大阪・関西万博2025 EXPOメッセ[WASSE]

6/4



9:00 - ベーカリー・エキスポ・ジャパン2025開会式
Bakery EXPO Japan 2025 Opening Ceremony
10:00 - アンバサドル・デュ・パン・デュ・ジャポン
Ambassadeur du Pain General Meeting (EXPOサロンの
10:30 - ギルド・クラブ・ジャパン叙任式
Guild Club Japan Ordination Ceremony
13:30 - 第5回ベスト・オブ・モンド・デュ・パン・デュ・ジャポン
5th Best of Mondial du Pain Opening Ceremony
... モンディアル・デュ・パン



2日間に及ぶ「ベーカリー・エキスポ・ジャパン」(リテールベーカリー協同組合、(一社)レ・アンバサドル・デュ・パン・デュ・ジャポン共催)。ここにオフィシャルスポンサーとして協賛した当会は、初日、伝統衣装で場内を行進し、舞台上で叙任式を開催。パンの食文化パートナーとして会場を盛り上げました。



名誉会員には、弁護士でコメンテーターの菊間千乃さん



賛助会員でもある(一社)MOF MUSEUM NAGOYAのご協力で、式は日仏2カ国語で進行



活動報告



見よ、日本のチーズカ!



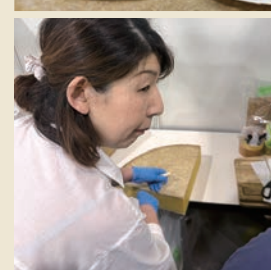
2025年6月4日(水)・5日(木)

ブースで、舞台上、
チーズに注目!

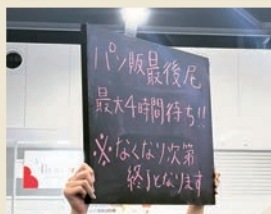
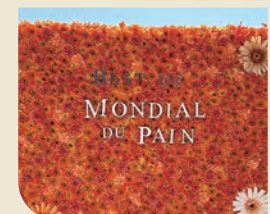
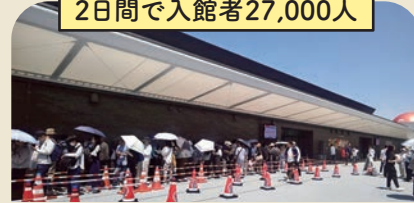
2025
6/4,5



試食も、熱々ラクレットも大盛況



パン人気+チーズ人気。
2日間で入館者27,000人



活動報告

ギルドが一丸となってやりきった2日間

ことは2024年も後半、当会同様フランスに本部を持つベーカリー集団「レ・アンバサドル・デュ・パン・デュ・ジャポン」からの声がかかりで始まりました。駐日フランス大使館からも期待の声。理事会で検討を重ね、決断したのが12月。国内外に日本のギルドを、チーズを、アピールできる千載一遇のチャンス!!と考えたのです。

まだ駆け出しの当会にとって、持ち寄れるのは「会員の熱意」。これが信じたとおり、物流から当日の手伝い、金銭、声掛け、さらにはチーズの持ち込み、クイズの景品までボランティア協力者が続々と現われたことで、不安は消え、あとは突っ走るだけ。

なにより大きかったのは、会員の美瑛放牧酪農場様から提供された24カ月熟成の「フロマージュ・ド・美瑛」の存在です。ブースでも舞台でも「これ、チーズ?」という観客の多かったこと。舞台上でカットショーをすると試食にはさばききれないほどの列ができました。

大きくカットされたチーズの重さ当てクイズ、3種チーズの乳種当てクイズ、さらにラクレットも大好評。ラクレット用チーズはたくさんの工房から協賛していただき、パンは同会場のオープンからやってきます。「ラクレット担当」は、したたり落ちる汗をふく暇もないほどの大盛況。ギルドブースのために買い物から力仕事までお力を貸してくださった会員のお一人お一人に、心から感謝申し上げます。(写真に収まりきれなかったボランティアの皆さん、ごめんなさい)



2025年6月4日(水)・5日(木)

シェフズテーブル、 予約チケット 数秒で完売



2025
6/4,5

活動報告



ベーカリー・エキスポ・ジャパンの会場中央には、2日間、特別な飲食空間が作られました。生演奏の弦楽器と共に響くのはオペラのアリアです。

ギルド・クラブ・ジャポンは、4日は「チーズとパンのマリアージュ」、5日は「世界をうならす日本のチーズ! パン! SAKE!」を担当。チケットは受付開始後数秒で両日とも32席分が完売という勢いでした。

フランスのMOFブーランジェ、パトリック・フェランさん(写真右:レ・アンバサドル・デュ・パン副会長)はマダム久田の厳選熟成チーズに合わせて3種類のパンを用意。ていねいな説明も。



ベーカリーの若手スタッフたちも、本格チーズをサポート



2025年6月4日(水)

和歌山ブースでの 特別なおもてなし

2025

6/4

活動報告



Wakayamaの森と恵みのペアリングセット

万博期間中、「和歌山百景 一霊性の大地」をテーマに展開された万博和歌山ブースに、ギルド一行が招待されました。会場では、和歌山県庁のご担当者より直接ご案内をいただき、和歌山の自然の恵みや特産品をご紹介いただきました。

また、ギルド会員で今回昇格された宮本喜臣さんの、チーズと和歌山食材との見事なマリアージュも楽しむことができ、和歌山の新たな魅力を発見する貴重な機会となりました。



夜は大阪市内で懇親会

フランスゲスト 🇫🇷 日本のギルド会員

同日、大阪市内の会場で懇親会を開催しました。バルテレミー会長ご夫妻をはじめ、フランスからのゲストの皆様、そして万博会場の日本ブースを大いに盛り上げてくださったチーズ生産者の方々や会員の皆様にご参加いただきました。

当日は皆様からご提供いただいた多彩なチーズと、大阪ならではのグルメを囲みながら、和やかなひとときを過ごしました。懇親会の終盤には、アトリエ・ド・フロマージュ様からご提供いただいたブルーチーズを賞品にジャンケン大会も行われ、大いに盛り上がりしました。

ジャンケン文化のないフランスからのゲストにとっては初めての体験となり、笑顔と驚きに包まれた和やかな交流の時間となりました。

会員の清水直美さん、大変お世話になりました。ありがとうございました!



古都京都、鴨川沿いにたたずむ純和風建築で和洋折衷の粋をバックに叙任&熱き交流

日時：2025年6月6日(金) 京都会場
於：鮎鶴 京都鴨川リゾート

伝統ある元老舗料理旅館を活かした、力強くも包容力を感じさせる空間で、6月6日の夕刻、叙任式を執り行いました。フランスからの6人のギルドと日本の新旧50人を超えるギルド会員は、黄金色の異空間の中で熱気あふれる交流のひと時を過ごしました。



名誉会員には、日本のソムリエを代表する田崎真也さんをお迎えしました



総料理長・石井之悠氏からひと言



万博協力への御礼と報告



浴衣姿で夏の涼を演出



滋賀チーズ工房と日本仏教の母山“比叡山”の旅

大阪万博会場での叙任式の翌日は、会長一行およびギルド会員、ゲストの皆様と総勢32名にて、バス遠足へと出発いたしました。



ラクトセラムの古株つや子さん(前列中央・右から4人目)と一緒に記念撮影

ラクトセラム
(滋賀県東近江市)

まず訪れたのは、滋賀県近江八幡にあるチーズ工房「Lactoserun(ラクトセロム)」。

工房では、こだわりの製法やチーズ作りへの情熱を伺い、大変貴重な見学となりました。

その後、琵琶湖近くにて名産・近江牛のすき焼きランチを堪能。食後は琵琶湖大橋を通り、車窓から広がる琵琶湖の雄大な景色を楽しみました。

ランチには近江牛のすき焼き！



延暦寺
(滋賀県大津市)

午後は、比叡山の中腹に位置する、緑豊かな延暦寺を訪問。静寂に包まれた神秘的な空間で森林浴を楽しみつつ、心身を癒やすひとときとなりました。



会長ご夫妻は2人一緒に平和の鐘を鳴らしていました

平安神宮
(京都府京都市)

最後に京都・平安神宮を参拝し、皆さまそれぞれに静かな時間をお過ごしいただきました。天候にも恵まれ、充実した1日が過ごせたことが何よりです。

ご参加くださった皆さま、ありがとうございました。



平安神宮にて



延暦寺にて

イギリスで伝統チェダーを見てきた

松原正典さんによるオンライン報告会 2025年1月27日(月)

(三良坂フロマージュ)



松原さんは伝統的チェダーを求めて
イングランド南西部を訪ねました

(写真：松原正典氏)

クロスバンドチェダーに会いに行く

世界一の生産量を誇るチェダーチーズですが、なかなかおいしいモノに出会わなかった松原さんが数年前、アメリカ・マジソンでクロスバンドチェダーに出会うところから、この話は始まります。

「これはおいしいぞ、と思ってから、一度は自分の目と口で確かめたいと思っていたんですよ」。

そんなところに「世界一美味しいハンバーガーを作る」というテレビ企画で、チーズの相談がやってきました。一方で、500年前から伝統チェダーを作り続けているクイックス社の14代目の来日の相談も受け、ならばこの機会にまず自分が行ってこよう、と急ぎょ、出かけたのが2024年10月のことでした。

＊ ＊ ＊

訪ねた農家は4軒。規模も大中小と違えば、歴史も500～100年の違いがありました。

「チェダリングは当然の工程かと思ったら、人が碎いたり積んだりするだけのところもあって、必須ではないようでした」。

また、日本では、真空のビニール包装で直方体のチェダーを多く見かけますが、松原さんが知っていたのはク

ロスバンド、つまり布で周囲を包んで熟成させるチェダーです。

「豚のラードを50～60℃で溶かしたものを、チーズの表面に塗るんですね。そしてガーゼをその液につけて絞ってから上下面と側面に巻き付けます。ハード系だけど、こうやって包んで熟成させるから、中はしっとりしてるんですね」。

チーズ店員の役割は大きい

松原さんの示してくれたチェダーの仕様書によると、長方形のブロック形も「ウエストカントリー ファームハウスチェダー」と呼び、こちらは木箱に入れて熟成させるそうです。

「ほとんどが長方形だったなあ」と松原さん。

「大きなチーズ専門店にも行ったんです。印象的だったのが、販売員は食べ手と作り手の間に立って、双方の情報をしっかり伝えていること。つまり消費者を育てながら生産者を守る。EU産チーズもありましたが、お店の9割は地元産でした」。

旅の究極の目的は「自分の作りたいチェダーをさぐる」とおっしゃっていた松原さん。

「うーん、まだまだわからないんです」。

プロの集まる展示会で

パティシエ集団と国産チーズがコラボ

新作6品が奏でる「チーズケーキの未来」 2025年2月20日(木)

国際展示会場インテックス大阪で開催されたMOBAC SHOW 2025で、ギルド会員の国産チーズを活かしたチーズケーキの実演&トークショーが行われました。セルクル・デ・シェフの6名それぞれが協賛3工房のチーズで新レシピ6つを披露。観客席は立ち見客も出るほど常に満席でした(詳細はメールにて会員に報告済み)。



◎左から後列
Cercle des Chefsの佐藤シェフ、
菊池シェフ、島田シェフ、
中山シェフ、(手前)上田シェフ、
大澤シェフ、(後ろ)尾形シェフ
◎右端
司会進行のクリーム太朗氏
(スイーツメディア「UFU」)
◎前列左から
アトリエ・ド・フロマージュの塩川さん、
TOYO Cheese Factoryの長原さん、
(右から2人目)
大田原チーズステーションの高橋さん



※MOBAC SHOW モバックショウとは
製パン&製菓の業界に特化した機械、設備、
原材料、製法の最新情報が一堂に会する
ほか、セミナーや試食なども多く、業界の
最新動向を把握できる総合専門展。2年ご
とに東京と大阪で開催され、2027年第30
回が東京は幕張メッセで予定されている。

※Cercle des Chefsとは
1970年代、80年代生まれを中心にフラン
ス菓子とその食文化を愛するパティシエの
サークル。お菓子の素材の勉強会や意見
交換会、情報交換会、講習会などさまざ
まな活動を行っている。



武 知世さん
Compagnon
タカナン販売株式会社

やさしくて力強いチーズの魅力

思えば、幼い頃から食いしん坊で、特にチーズを材料に使った食べ物が大好きでした。社会人となり乳業メーカーに勤務し、食文化への関心を深める中で、チーズの多彩で奥深い味わいと、その歴史や文化の豊かさに深く心を奪われました。現在はECサイトの運営を担い、チーズをはじめ乳製品のある豊かな暮らしの提案に努めています。

一方で「この魅力をより多くの方に届けたい」との思いから、ライフワークとしてチーズの魅力を伝える活動をしています。同好の仲間と過ごす時間はかけがえのない大切なひとときです。

チーズは、味覚の楽しみだけでなく、健康や心の豊かさをももたらす、やさしくて力強い食べ物だと思います。生業としてミルクとチーズに携わる方々への敬意は尽きず、その一員であることに誇りを感じます。今後もこの奥深く魅力あふれる世界に少しでも貢献できるよう、力を尽くしてまいります。



小 幡 佳 子 さん
Compagnon
NPO法人イーハトーブとりもと
焼き鳥居酒屋 鳥もと

岩手の自店でチーズの楽しさを

ギルドクラブには、2022年に仲間入りさせていただきました。
1987年に東京目黒から岩手県の宮古市に転居してからチーズのない生活となりましたが、フェルミエの通販開始を知り、チーズとの深い関りが始まりました。その後、経営している居酒屋でワインとチーズを提供する事になり、田崎真也ワインサロンのチーズコースを2001～2002年に受講。宮古から東京に毎週通いました。また、イベントにも参加してチーズ体験を重ねた事でチーズの歴史や役割、華やかさや素朴さ、美味しさ楽しさに感動してチーズの魅力にはまりました。その感動を地域の人達にも伝えたくて、チーズとワインの講座を開催したり、お店の中にワインバーを作り、チーズの話を添えながら提供しています。
チーズのある生活は人生を豊かなものにしていてと確信しています。これからも、チーズの楽しさを伝えるために頑張ります。



小林路代さん
Garde et Juré
山樹酒店

東京の下町で、カット売りからコツコツと

私と主人がやっている「山樹酒店」は東京の下町、荒川区にあります。
チーズのカット売りを始めたのは東日本大震災の直前からでした。当時は東京の東側の荒川区にはチーズ文化はまだ来なくて、スーパーなどにナチュラルチーズはほとんど売られていませんでした。
弊社では、親しみやすいコンテやノルマンディー産のカマンベールなどを中心にカット売りを始め、買いやすいようにとコンテは50g、カマンベールは1/4個からカット売りをしていました。次第に「コンテください」と言ってもらえるようになり、嬉しく感じています。
最近は日本のチーズ応援にも力を入れて、各工房から直接仕入れています。ワインの試飲会ではチーズを3種類は紹介していて、皆様に喜ばれています。



かのうかおりさん
Compagnon
料理研究家
カオリヌ菓子店

自然を思い、五感をひらいて味わってほしい

学生時代に研究したイカの塩辛は、長期保存と独特な旨みを生み出す日本の発酵食文化だ。さらに食文化を探究するうちに、チーズ&ワインアカデミーで学び、気づけば夫を日本に残してフランス・サヴォワ地方でチーズづくりをしていた。

パリのFromagerie HISADAに勤務のち、日本のチーズショップを経て、チーズケーキ店「カオリヌ菓子店」をオープン。留学中に会ったバスクチーズケーキを販売したところ、流行の火付け役カオリヌとして話題となった。素材のチーズの質の良さは、チーズ業界の皆様にはわかってもらえるはずだ。

TVでチーズや料理を紹介する他、わかちあう料理会をしながら大豆の活動もしている。皆で育て、作り、食し、楽しむ。人と世界、地球の健康と安全のために地と語り合うことで、自然との共生と素材への敬意を考えていきたい。目の前にあるひとかけらのチーズを、五感をひらいて心から味わってもらうことが私の使命です。



小 野 孝 子 さん
Compagnon
料理研究家
料理教室クオリア 主宰
チーズプロフェッショナル協会 幹事

チーズの魅力と可能性を日本でもっと広めたい！

30年前に取得したソムリエと唎酒師の資格を活かし、エアライン退職後は料理研究家として活動を再開。バラエティ豊かなチーズはそのままでも美味しいですが、ペアリングレシビの仕事が増える中で本格的に学び、チーズの資格を取得しました。調味料や食材との組み合わせで新しい美味しさが生まれるアレンジの自由度に惹かれ、約10年前からチーズの世界にのめり込んでいます。美味しくて多様性に富み、健康にも役立つチーズの奥深さに、今も夢中です。

現在は、少しの工夫で楽しめる「チーズアシェット」という新しいスタイルを提案し、日常の中でチーズを気軽に取り入れる楽しさを発信中。家庭や飲食店で余りがちなチーズにひと工夫を加えることで、食品ロス削減やアップサイクルにもつながります。

今後もそんなチーズの可能性を広げる活動をしていきたいと思っています。



阪本かおりさん
Compagnon
チーズ専門店Quesito勤務
ボワノワールワインスクール 講師
朝日カルチャースクール 講師
近鉄文化サロン 講師

ピカピカのラクレットオープンとともに

ナチュラルチーズの虜になり20年、現在はチーズ専門店で勤務しながらワインスクールなどでチーズ講座を担当させていただいております。
また家業の精密板金加工の会社で、ステンレス製のラクレットオープンの製作販売を始めて8年が経過しました。
ラクレットオープンを製造するきっかけは10年程前のこと、家庭用に1/4ホール専用の鉄製ラクレットオープンを購入した時の夫の「オールステンレスでピカピカの1/2オープンを作る!」という一言からでした。C.P.A.の木樽博先生からアドバイスをいただき、何度も夫婦ケンカをしながら(笑)、PSEマーク(電気用品安全法)の認証を受け、ようやく販売することができるようになりました。

弊社ラクレットオープンは、現在レストランやホテル、一般のご家庭のホームパーティーなどでご利用いただいております。今年は6月に開催された大阪・関西万博「国際ブーランジェリーコンクール」のギルド・クラブ・ジャポンのブースにて弊社のオープンを使ってテイクアウトのラクレット販売を担当させていただきました。

ギルドではチーズに携わる方々との素敵なご縁をいただき、感謝申し上げます。これからもメンバーの方々と様々な活動に積極的に参加させていただけることを楽しみにしております。



橋口由美さん

Compagnon

チーズプロフェッショナル協会 理事
アカデミー・デュ・ヴァン 講師

「人生死ぬまで勉強」の心でチーズと

チーズを学びたいと思ったきっかけは、当時30歳も年上の先輩が「人生死ぬまで勉強よ」とおっしゃりながら、チーズプロフェッショナルの試験勉強に取り組む姿を目にした時でした。

それ以前からチーズを食べることは大好きでしたが、その先輩のチーズについて熱く語る言葉や勉強に熱中している姿が心に残り、チーズの何がそこまで魅了するのか知りたいと思い始めました。学び始めるとチーズの世界は奥が深く、自身も先輩と同じようにチーズの世界にのめり込んでいきました。それから約10年後に講師となったときも、またチーズプロフェッショナル協会の理事になったときも、毎日がチーズだけでなく人生の学びでした。

チーズを通じて耳にすることとなった「人生死ぬまで勉強」。この言葉は今では私の座右の銘です。何事にも学べることもある、慢心することなくチーズに向き合いたい、そのような想いでチーズにかかわる仕事に取り組んでいます。



清田麻衣さん

Compagnon

雪印メグミルク株式会社

“自分で決めた故郷”のチーズのために

チーズ好きが高じて1年弱フランスに滞在した時のこと。熟成・販売の研修をしたチーズ屋は市場の一角にあり、様々な専門店の方と知り合いました。故郷の名産品を自信たっぷりに販売する方に対し、「自分の生まれ育った故郷のために働けるなんて、いいね。私は子供の頃引っ越しをしたから、決まった故郷がない」と思わず口にする。「ならば、自分で故郷を決めてしまえば?」と返されたのです。

とはいえどう決めれば? と分からないまま帰国。すると日本ではチーズ工房が増加中で、様々なチーズが生み出されていることを改めて知ること。イベントでの熱気にも後押しされ、徐々に私も日本のチーズの魅力に惹かれていきました。

フランスで答えの出なかった私の故郷。でも今は、「日本のチーズのために働くこと」こそが自分にとっての故郷への関わりなのだと思うようになりました。回り道をしても、私の活動や想いをそこに繋げていきたいと思っています。

杉本沙智代さん

Compagnon

Boutique de Vin SUZUYA

ワイン&チーズでファン拡大

ナチュラルチーズに出会って41年、チーズの販売を始めて36年になりました。販売を始めた当初はナチュラルチーズを知っている人は少なく、ワイン会でお出しするチーズをきっかけにチーズファンを広げてきました。

小さな町のワインショップでのチーズ販売量はそれほど多くはありませんが、私が美味しいと感じ、お客様に食べて欲しいチーズを販売し続けています。

数年前から隣の市のマルシェ、そして数カ月前から地元のマルシェ、素敵なお縁をいただきました。こだわり食材、本物の食品を販売するマルシェに出店させていただいています。足を運びやすい場所でのチーズ販売は、美味しいチーズを伝えられる喜びと新しい出会いがあってワクワクしています。

「チーズと笑顔のある暮らし」をコンセプトに、地元四日市を中心にチーズ販売と普及活動を行っていききたいと思います。

是本健介さん

Garde et Juré

ボスケソ・チーズラボ
代表取締役兼最高チーズ責任者チーズを作り、人を育て、
世界とのネットワーク構築も視野に

2016年に長野県佐久市で工房を開業して以来、あっという間に時が経ち、今では中堅のチーズ職人となりました。開業当初から、ブルーチーズを除くあらゆるカテゴリーのチーズを製造・販売しています。

地元の温泉水や酒蔵の乳酸菌等をチーズ作りに取り入れることで、この土地ならではの個性が光るチーズを追求しています。最近では、味の美味しさだけでなく、見た目でも楽しめるチーズ作りに力を入れています(詳細は弊社SNSをご覧ください)。

チーズ作りの傍ら、教育活動にも力を入れています。宇都宮の専門学校で教鞭をとるほか、地元でもチーズ作りのワークショップやセミナーを開催し、チーズに親しむ人々を増やす活動を行っています。

また、世界のチーズコンテストで審査員を務める機会も増え、世界中のチーズ関係者たちとのネットワークも築こうと思います。こうした交流を通じて、今後もチーズに関する知識をさらに深めていきたいと考えています。



森本直子さん

Compagnon

覚王山チーズサロン 主宰
チーズプロフェッショナル協会 幹事

チーズがあったからこそ、いま

20代の頃、友人に誘われ通い始めたワイン教室で出されたフランスチーズの美味しさに衝撃を受け、フランスチーズにすっかり魅了されてしまいました。そして知れば知るほど奥深く魅力溢れるチーズの世界にまったく興味尽きることはなく、気づけば30年近くチーズに携わっています。

名古屋を拠点にカルチャーセンターやワインスクール、イベントなどでチーズ講座を担当するほか、2003年にチーズサロンをオープンしチーズにまつわる様々な学びを提供しています。

チーズに出会えたおかげで本当にたくさんの素敵な方々と、チーズとともに多くの素晴らしい時間を持てていることに心より感謝しています。

これからも自分が魅せられたチーズの美味しさ、楽しさを、自分ならではのアプローチでひとりでも多くの方にお伝えできたらと思っています。



新井久美子さん

Compagnon

チーズユニット「CHEE-TAM」

夢は、世界中のチーズをより多くの方に

子供の頃から大好きだった洋菓子やパン作りにはじまり、料理、ワインと勉強していくうちに、チーズの深い味わいの魅力に惹かれてチーズの道へ。オリーブオイル、野菜などを含めさまざまな食の資格を取得し、イベントや商品提供のお手伝いなどに生かしてきました。

現在はこれまで学んだ食の知識を織り混ぜながら、同じチーズの資格を持つ仲間とのチーズユニット「CHEE-TAM」を含めたさまざまな場で、皆様にいろいろな形でチーズをご紹介します。

一方で、日本を離れて旅をすることも多く、旅先で日本ではなかなかお目にかかれないチーズに出会えた時の喜びはひとしおです。夢は世界中のチーズを日本の皆様に食べていただくこと。これからもチーズについて更に学び、世界のチーズを多くの方にご紹介できればと思っています。

お客様と対話して、チーズをカット

「Gelée Blanche ジュレ・ブランシュ」オーナー
霜田早苗さん

2016年 Garde de Juré 叙任
2025年 Prud'homme 叙任
チーズアドバイザー&サーヴァー
チーズプロフェッショナル
ラングル / セル・シュール・シェール大使
シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ



「苦手」と聞くと、少しだけ薦めてみるのが霜田流



持続20年。 「熟成・販売のプロ」として昇格

おいしいものは人をつなぐ。でも、ことさら「チーズ」は人をつなぎ、人にパワーを与え、地域をつなぎ、地域の文化を編み上げていくのかもしれませんが。それを実践し続けて、ついに今年2025年の8月、20周年を迎えたのが長野県は松本でお店を営む霜田早苗さん。長年の実績が認められ、今年6月にチーズ熟成・販売のプロとして昇格叙任を果たしました。

「美味しいチーズを販売提供する店が松本になかったから」。

スタートの理由をさらりと口にしますが、女性一人で20年間、店を構え続けることは容易ではなかったはずだ。

「たくさんの種類のチーズを皆さんに知ってほしい。そのためにはお客さんの話を聞いてチーズをカットし、飲み物、食材、チーズ料理も提供したい。さらには信州の生産者さんも応援したいからイベントを開いて消費者と生産者を繋げていこうなお店にしたい」。

聞いてみると、夢を現実にしていく20年だったようです。

チーズの師匠に出会って、惚れ込んだ

霜田さんは松本生まれの松本育ち。地元の会社勤め時代に東京に出かけ、ナチュラルチーズに遭遇します。チーズ専門店に行くとともに多くのチーズがあるし、そこの女性社長が著したフランスチーズ巡りの本を読むに至り、その社長にも、チーズにもゾッコン惚れ込んでしまいました。

ついに、チーズのお店を松本にも、と決意して3カ月の弟子入り。その後、1年以上の場所探しを経て、現在の蔵造りの『ジュレ・ブランシュ』が誕生したというわけです。

「コロナ前まで、毎月、様々な造り手さんに来ていただいて、お話や試食会といった交流会をしていました。お客さんたちと生産現場に行って実情を見たり、作業を体験したりしてファンにもなる。いまは不定期にこそなりましたが、でも、続けていますよ」。

人をつないで、文化を編み上げている途中

長野県は牧場もチーズ工房も多く、国産チーズは県内産8工房、県外産は3～4工房から取り寄せています。このほかワイン、酒蔵、農家さんなどの関係者と付き合い、見学、植樹や収穫、レストランとのコラボ、また林業の人を通じて伐採した木材でプロ用のギターやウクレレを作っている人も輪に加わり、ライブもやっています。

「お客さんや知り合いをつなげていくのが好きなんです」。

これは、いまも彼女が“師匠”と呼ぶ、フェルミエ創業者の本間るみ子さんに通じるものがあるようです。

「気になるのは、酪農家さんが減っていくこと。高齢化に後継者不足、気象変動に自然災害。自分の非力さを感じますが、動けることから一歩ずつですね。私も様々な価格高騰と戦っています(笑)」

昼から夜遅くまで、笑顔で走る霜田さんにとってチーズとは？

「人と人を繋げ、熟成もさせてくれる大きな存在です」。

チーズがあって、お店があって、人が行き交って地域の文化が育つ。霜田さんの役割はまだまだ終わりません。

(文責：松成容子)



左) 蔵造りの外観は、歴史や文化を湛えた松本の町並みにしっかりと溶け込んでいます
右) 店内に時計はありません。「時間にとらわれず、ゆっくりしてほしいので」と霜田さん

Gelée Blanche
ジュレ・ブランシュ

長野県松本市大手2-10-2
☎ 0263-33-2252
📍 geleeblanche

ギルド会員 *Close-up*

より魅力的なオリジナルチーズを

和歌山県の特産品を使って

私たちが地元和歌山でナチュラルチーズ専門店を開業して、早いもので11年が経ちました。

開業当初から一貫して大切にしているのは「私たちだからこそ、意味のあるお店づくり」です。和歌山の特産品などを使って風味付けしたオリジナルチーズを手掛けていますが、商品開発においては、感動するほど美味しいと思えるまで試作を繰り返しています。ベースとなるチーズの風味を大切にしながら、新たな魅力を引き出すことにも力を入れています。

もちろん、そのままで美味しいナチュラルチーズは数多くあります。しかし、和歌山などナチュラルチーズ専門店が少ない地域では、ナチュラルチーズを日常的に楽しむという文化はまだまだ広がっていないのが現状です。これまでセミナーやイベント、メディア出演を通じて、ナチュラルチーズの魅力を知っていただく機会を作ってきましたが、私たちのオリジナルチーズを通して、いっそう親しみやすく、身近な存在になってほしいという想いも大切にしてきました。

おかげで今では常連のお客様が、質の高い本格的なナチュラルチーズを求めて足を運んでくださり、どっぷりとナチュラルチーズの魅力にハマっていく姿を見ることができています。

2025年大阪・関西万博会場でギルド役員と交流

今回、大阪万博での叙任式に参加させていただき、役員の皆さまが伝統的な衣装を身にまとい壇上に並ばれている姿を見て、何十年もの間、日本に高品質なナチュラルチーズを輸入し、マーケットを広げてきた先人たちのおかげで、私たちの今があるのだと心から感謝と尊敬の気持ちでいっぱいになりました。

そして、今回私が叙任された「プリュドーム」という称号は、「自ら熟成し、熟成チーズの販売を主要業務とする専門店(フロマージュ)のプロフェッショナル」としての認定を意味します。これまでの取り組みが評価され、心から嬉しく感じています。

叙任式の後、和歌山県ブースでバルテレーミー会長や役員の方々に当店のオリジナルチーズ3種を味わっていただく機会を得ました。その際に、皆さまからいただいた高評価の言葉には、胸が震えるほど感動しました。

夫婦二人三脚で何も経験がないところからスタートし、ここまで歩んできた道のりは決して平坦ではありませんでした。しかし、ナチュラルチーズに携わる人生は本当に楽しく幸せです。これからも技術を磨き、より美味しく、魅力的なオリジナルチーズを手掛け続けていきたいと考えています。

さらにオリジナルチーズを通して日本の魅力を世界に伝えると同時に、国内ではより多くの人々にナチュラルチーズの魅力を届けるために、これからも精進してまいります。

ナチュラルチーズ専門店
「Copain de Fromage」店主
宮本善臣さん

2018年 Garde de Juré 叙任
2025年 Prud'homme 叙任
チーズプロフェッショナル
シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ



上) 万博会場「和歌山県ブース」にて、オリジナルチーズ3種を奥様の智子さんと一緒にギルド役員にプレゼン
右) オリジナルチーズ3種。手前のパンには、オイル漬けにした羊乳チーズと和歌山の柑橘のピールやビスタチオをのせて。左奥はカマンベール燻製湯浅しょうゆ風味。右奥は和歌山のあんぽ柿とブラウンチーズのフロマージュトリュフ



万博会場にて。奥様の智子さんと一緒に



Copain de Fromage
コパン・ドゥ・フロマージュ

和歌山県紀の川市
桃山町調月769-136
☎ 0736-60-7175
www.copain-f.com
📍 copain_de_fromage

対フランスのチーズコンクールに

日本から 初の正式出品チーズ決定

MONDIAL DU FROMAGE TOURS 2025

日時：2025年9月14(日)、15(月)、16日(火)

於：フランス トゥール

これまで、日本からのチーズの輸出が許されていなかったフランス。それが日本政府からの熱心で根気強い働きかけにより、「上限10チーズまで、所定の条件をクリアすればコンクールに限っての入国を許可する」という特別な枠組みが今年2025年の早春に示されました。

当ギルド・クラブ・ジャポンでは厳選なる国内選考をし、条件に見合った検査センターを探してISO指定の微生物検査を行い、たくさんの書類を作成し、何度かの行き違いにも説明と交渉を繰り返すこと5カ月。結果、6品限定ながら右記のチーズをコンクール会場に持ち込む許可証を受け取ることができました。

コンクールは9月14、15、16日の3日間。結果は16日。入賞者はコンクール会場の掲示板に発表されるとともに電子メールで連絡を受け取ります。

日本からフランスに送り出すまでも、工房各社は大変なストレスの連続でした。報告会では温かい拍手を送ってください。そして2年後の2027年へのキックオフとなりますように。



ココン

アトリエ・ド・フロマージュ



アラルーシュ

のぼりべつ酪農館



大田原

大田原チーズステーション



age 07 Hard

TOYO Cheese Factory



鼓動 Kodou

チーズ工房【千】sen



東京セミハードチーズ

CHEESE STAND

2025年度の活動予定 【Japan】

9月14日(日)、15(月)、16日(火)

9月29日(月) 14:00~16:00

10月30日(木)

12月9日(火)

12月

モンディアル・デュ・フロマージュ出品

モンディアル報告会&試食会(於: エッサム神田2号館)

「イタリアチーズの旅」報告会 本間るみ子

「パリからボンソワール」(仮題) 久田早苗

2026年度年会費のご案内送付

2026年度はただいま企画調整中。追ってご案内いたします。



賛助会員各位(五十音順) 2025年8月現在

株式会社 EIRYO 一般社団法人 MOF MUSEUM NAGOYA 株式会社 KEN INTERNATIONAL JP 世界チーズ商会株式会社
タカナシ販売株式会社 株式会社 田子重 永井酒造株式会社 農と発酵 Zen 株式会社 美瑛ファーム(美瑛放牧酪農場)
株式会社 久田 フィンランドの森株式会社 株式会社 フェルミエ プリオホールディングス株式会社 一般財団法人 ベターホーム協会

ギルド・クラブ・ジャポン Guild Club Japon

【本部】〒186-0004 東京都国立市中1-16-7 E-mail: guilde.club.japon@gmail.com

【事務局】〒336-0932 埼玉県さいたま市緑区中尾2614-3-107 Fax: 048-875-7509

<https://guilde-club-japon.org/> 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.guilededesfromagers.fr