

HISADA GROUPは
“本物”のおいしさをお届けします



チーズと、チーズをさらにおいしくする
食材や調理器具などにこだわり、チーズの
スペシャリストとなった HISADA GROUP。

世界中で楽しめるチーズを、
現地の味をそのままに、“本物”のおいしさで
日本の皆様にお届けしています。

正社員募集中!

チーズのプロになろう

「HISADA GROUP」ではスタッフを募集しています。チーズのプロになって大きくはばたきませんか？全国各地のデパートより出店依頼多数。詳細はホームページ (<http://www.cheese-oukoku.co.jp/>) からご応募、お問い合わせいただくか、本社 (☎ 042-525-9800) にお電話ください。

小売・通販部門

チーズやチーズのお菓子を店頭でお求めの方は、P14 を参照のうえ、各店舗へお越しください。また、通信販売でチーズをお求めの方、チーズに関する質問 & 疑問、その他問い合わせ先がわからないお客様は、下記へご連絡ください。



チーズ王国
幅の広い豊富な
種類のチーズや
食材が、世界各
国から集まっ
ています



フロマジュリー・
ヒサダ
本場パリ店と同
様に、高品質な
チーズがそろい
ます



パティスリー・
ジュダン
チーズ屋さんが
作る、チーズに
こだわったパティ
スリーです

HISADA GROUP 本社

〒190-0003 立川市栄町 4-16-1
☎ 042-525-9800 FAX042-524-2020
<http://www.cheese-oukoku.co.jp/>
info@cheese-oukoku.co.jp

業務・卸部門

レストラン、ワインバー、ホテル、チーズ専門店など業務用に
チーズの仕入れをお考えの方は、下記へご連絡ください。

株式会社 久田

HISADA Co.,Ltd.

〒190-0003 立川市栄町 4-16-1
☎ 042-540-2060 FAX042-524-2162
<http://www.hisada.biz>
info@hisada.biz
営業時間 9:00 ~ 19:00 定休日 土・日曜、祝日

食品・輸入・大卸部門

御社プライベートブランド (PB ラベル) のご用命および、輸入
チーズ・食材についてのお問い合わせは、下記へご連絡ください。

KEN INTERNATIONAL JP Co.,Ltd.

〒186-0004 国立市中 1-16-45
☎ 042-525-9664 FAX042-525-9742
<http://www.keninter.com>
info@keninter.com
営業時間 9:00 ~ 19:00 定休日 土・日曜、祝日



Le Journal du Fromage

~チーズのある暮らし~

vol.
5

RECIPE

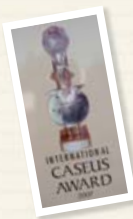
お国自慢の
チーズレシピ

TRAVEL

ユニークさに出会える
オーストリアの
チーズ&食材を巡る旅

Q&A

チーズのこと
もっと知りたい



チーズの「職人」—— vol.5

チーズの世界で有名な大会を制した今、注目される若きスター熟成士、ロドルフ・ル・ムニエ氏をご紹介します。

フランス、トゥーレーヌにアトリエを持つ、ロドルフ・ル・ムニエ氏。2007年にはチーズの国際大会、インターナショナル・カゼウス・アワードで優勝し、かつ難関のM.O.F.（フランス最優秀職人）の称号を得るといふ快挙を成し遂げた、実力派のチーズ熟成士です。

祖母の代からチーズの仕事をしていたル・ムニエ家。ロドルフさんの代となった今では、年間約400種のチーズを熟成しています。熟成庫であるカーブは用途別になんと7つも！すべて合わせると400㎡に及ぶそうです。カーブは、コンピューターで温度・湿度管理はしているものの、最終的には自分の五感のすべてを使い、チーズの小さな変化にも目を配り、こまやかに手をかけて熟成しています。チーズがもともと持つ多様性を、熟成の力でさらに発展させ、おいしくすること、それがロドルフさんが感じている熟成士の仕事のおもしろさだそうです。チーズをより魅力的に見せるプレゼンテーションや熟成技術を継承するためにチーズアカデミーを開校したり、世界各国へチーズ伝道に出かけたり……。これからの活躍にますます注目が集まります。



チーズの多様性をさらに発展させること、そこにチーズ熟成のおもしろさがある

チーズ熟成士 FROMAGER AFFINEUR M.O.F. 2007
Les Fromages du Moulin ~ de l'Art au fromage ~

ロドルフ・ル・ムニエ氏

Mr. Rodolphe Le MEUNIER



プレゼンテーションをアートとしてとらえているロドルフ氏にとって、色とりどりの花々は欠かせません。



ロワール川流域にあるロドルフ氏のアトリエ。看板にはマルシェ（市場）への出店案内が記されています。

2 チーズの「職人」 vol.5 Mr. Rodolphe Le MEUNIER

TRAVEL

4 ユニークさに出会える オーストリアのチーズ&食材を巡る旅

RECIPE

6 お国自慢のチーズレシピ

パーティにぴったり! おしゃれチーズアレンジ

QUESTION

10 チーズのこともっと知りたい Q&A

チーズ 7つのタイプ LESSON 03 ハードタイプ

COLLECTION

12 HISADA コレクション

14 HISADA GROUP ショップファイル

15 Parisから Bonjour ~Madame HISADA~ vol.5

2009年10月発行
発行所/株式会社 久田

AD・デザイン/
茂木弘一郎、佐藤泰樹 (blueJam inc.)
構成・文/加藤郷子
写真/
松本祥孝 (表紙、P3、6~9、11、12~13)
榎島恵理 (P2、4~5)
マダムヒサダ (P15)
表紙のプラトールアレンジ/榎島恵理
スタイリング/川崎万里 (表紙、P3、6~9)
制作/株式会社 オレンジページ

印刷製本/凸版印刷株式会社

表紙のチーズ 「晩秋のプラトール」



1 BLUE STILTON P.D.O.

ブルー スティルトン (牛乳製)
イギリス・レスターシャー産:青カビタイプ

ロックフォール、ゴルゴンゾーラと並んで、世界3大ブルーと称されるチーズ。しっかり熟成させた、ねっとり濃厚なコクが魅力です。

2 PETITE MIMOLETTE FERMIER

プティ ミモレット フェルミエ (牛乳製)
フランス・ノードパドゥー産:セミハードタイプ

ロドルフ氏 (P2参照) 熟成の、とても貴重な農家製ミモレット。直径10cmほどの小型サイズです。ジロールでふわっと薄く花びらのように削ると、風味が口いっぱい広がります。

3 SAVEURE DU MAQUIS (詳しくはP12)

サヴール デュ マキ (羊乳製)
フランス・サントル産:ブルビタイプ

外皮に自然な青、白、灰色のカビをまといつつ、しっかりゆっくり熟成させた、マダム HISADA 熟成チーズ。外皮に反比例した中身は、もちもちとした食感とローズマリーのやさしく上品な香りが充分に楽しめます。

4 FEUILLE DU CHEVRE

フイユ デュ シェーヴル (山羊乳製)
フランス・ミディピレネー産:シェーヴルタイプ

しっとりクリーミーで食べやすいシェーヴル。ぶどうの葉の形がユニークなので、パーティでプラトールに加えたら、印象に残ること間違いなし! ピンクペッパーを散らしてアクセントに。

5 GRES DES VOSGES AU CONFIT DE BEAUJOLAIS

グレ デ ヴォージュ オウ コンフィドゥ ボジョレ (牛乳製)
フランス・アルザス産:ウオッシュタイプ

アルザスの代表的なウオッシュ、マンステールと同じ製法で作られたチーズに、ボジョレーワインのジャムを挟み込んで仕上げました。甘みがチーズにほどよくリアージュしています。

6 AL VINO

アル ヴィノ (山羊乳産)
スペイン・バレンシア産:セミハードタイプ

赤ワインにしみ込ませながら熟成しているの、口の中にワインの香りが広がります。舌ざわりもなめらかで、山羊乳と感じさせない優しくエレガントな仕上がりが新発見!! プラトールにぜひ!!

TRAVEL



ユニークさに出会える オーストリアの チーズ&食材を 巡る旅



チーズと言えば、フランスやイタリアのイメージが強いもの。でも、HISADA GROUPでは、ほかの国にも多数存在する知られざるおいしいチーズを日本のお客様に届けるために、各国を巡って、地元で愛されるチーズを探し求めています。今回のオーストリアでも、ユニークな発想で作られた、おいしいチーズ、そして食材をたくさんみつけました。



今年2009年は、日本とオーストリアの国交修好140年の記念の年です。ヒサダグループでもオーストリアとは長いおつきあいを維持しながら、チーズやシユベック(オーストリア版の生ハム)など、厳選した食材を紹介してきました。そこで7月にはオーストリア視察旅行を敢行！今回はどんな出会いがあったのでしょうか？

『作り手の現場を訪ねる』それがヒサダグループのモットー。それは、ものを並べて試食するだけでは分からないことが多いと考えているから。実際のチーズや食材が作られる設備や環境を自分たちの目で確認するのは、クオリティを知るためにも重要なこと。そして、もつと大切なのは、作る人々に会ってその情熱を感じること。いっしょに食事をし、彼らの食文化に触れることも、商品の魅力を的確に日本のお客様に伝えるためには、絶対必要なことなのです。

というわけで、今回の旅も首都ウィーンを訪ねて終わりではなく、オーストリアをあちこち転々とする、ハードなスケジュールとなりました。東欧側に近いウィーンへ入り、ドイツ寄りの街、リンツ方向へ向かい、その足でドイツに立ち寄って、最後にオーストリアでもスイスに限りなく近いチロルまで。小さい国とはいえ、地域性も異なるので、それらを体感するだけで





22



23



24



20



21



15



16



17



11



12



8



9



10



18



13



19



14

1 2 3 Zwettl そばにある KASEMACHER 社は、アペリティフ的チーズが豊富。4 山羊乳と羊乳のヨーグルト。5 新商品！バジルペーストとセットになっているフレッシュチーズ。6 7 大手の BERGLANDMILCH 社のおすすめ新商品を試食。8 9 10 13 14 15 チロル州にある KASEREI REITH 社は山のチーズが得意。11 12 併設のチーズショップでは、新鮮なミルクを量り売り。16 ~ 19 オーストリアの高品質なシュベックやサラミを作る GREISINGER 社。20 オーストリア伝統のキュルビスケルンウルは、アイスクリームにかけると緑色がコーヒー色に変化!? 21 チーズの造り手たちとミーティング。22 フレッシュチーズの「トップフェン」はバターとともに供されます。23 シュベックとチーズを合わせた前菜。24 オーストリアの名物料理「シュニッツェル」(カツレツ)は、なんと直径が30cmもあります。

も、オーストリアのチーズや食材への理解が深まっています。

オーストリアのチーズは、長く熟成しておいしさを引き出すというよりは、あっさり、酸味のある若い状態で味わうのが習慣。ミルクの質や新鮮さがそのままチーズのおいしさを決めることも多いので、ヒサダグループもそこにこだわって日本に紹介するチーズを選んでいきます。伝統にとらわれることなく、新しい、ユニークなチーズに出会えるのも、オーストリアのおもしろいところ。アペリティフ(食前酒)に合うものや朝食にぴったりなもの、新しい発想で、商品が生まれるので、それらとの出会いも楽しみです。

各地域ごとのおいしいオーストリア伝統料理もいただきました。一見同じように感じるホテルの朝食からでも、各国の食文化が垣間見えてきます。シュベックの食べ方、チーズの並べ方など……。本当に多くの国の食文化を視察しているヒサダグループだからこそ、各国間の小さな違いも見逃さず、新たな情報を得ることが可能です。今回出会った一押し食材は、キュルビスケルンウル(コレステロールゼロ。カボチャの種油)。こういう新しい食材を日本のみなさんに紹介できる、そのことを喜び、また仕事への情熱をみなぎらせる、ヒサダグループの面々なでした。



お国自慢の チーズレシピ

ヨーロッパの暮らしに根づいたチーズ。
そのまま味わうだけでなく、料理にも頻繁に使われます。
それぞれの国の伝統料理を、
日本でも再現できる形でご紹介します。

料理&アドバイス／榎島恵理

profile

チーズ&食材&グッズを輸入する専門商社、
株式会社KENインターナショナルJPの代表。おい
しい本物の食材を探し求め、世界各国を飛び
回っている。フランス・チーズ熟成士の称号も
持ち、チーズセミナーの講師としても活躍。海外
で出会ったチーズ料理の普及にも努めている。



+ スイス・ヴァレー州

ラクレット

本場では、ラクレットと呼ばれる大きな塊のチーズを暖炉にかざしてチーズを
溶かすのだそう。このポータブルキットがあれば、場所を選ばず再現は簡単！

材料（2人分）

ラクレット 200g／ボンレスハ
ム（厚切り）4枚／じゃがいも
（メイクイン）2個／にんじん
（ミニ）6本／好みでバゲット、
粒マスタード、粗びき黒こしょ
う各適宜


作り方

1 ラクレットは、外皮は取り
除き、厚さ3mmに切る。ボン
レスハムは食べやすく切り、フ
ライパンで両面を焼く。じゃが
いも、にんじんはゆで、じゃが
いもは厚さ1cmに切る。すべ
て大皿に盛る。

2 ラクレットキットのキャ
ンドルを灯し、ラクレットをの
せる。取り皿に1の好みのもの
をのせ、溶けたチーズをかける。
好みで、マスタードやこしょう
をつける。バゲットにかけても
おいしい。キットがない場合は、
フッ素樹脂加工のフライパンで
チーズを溶かしてもOK。





 フランス・アルザス地方

プティ マンステールのフライ

カリカリの皮と、トロットとろけるマンステールの相性は抜群！濃厚な味なので、つけ合わせに生野菜をたっぷり添えて。

材料 (2人分)

プティ マンステール1個／春巻きの皮2枚／生ハム4枚／キャラウェイシード、揚げ油、アイスプラント（ベビーリーフなどでもOK）、バルサミコソース、ピンクペッパー各適宜




作り方

1 プティ マンステールは横半分に切る。春巻きの皮に、ハム、マンステール、キャラウェイシード、ハムの順にのせる。春巻きの皮を、対角線上の角を順に折り込んでから、両サイドをつまんで内側に折る。

2 180℃の揚げ油に折り目を下にして入れ、折り目がくっつくまで菜箸で押さえてからカリッときつね色になるまで揚げる。皿に盛り、アイスプラントを添え、バルサミコソース、ピンクペッパーを飾る。



 イタリア・プーリア州

オレキエツテ

イタリア南部のプーリア州では、パルメザンではなく、真っ白なセミハードチーズ、カチョリコッタをたっぷりパスタにのせるのが定番。

材料 (2人分)

オレキエツテ(※) 200g／カチョリコッタ50g／トマトソース(市販のもの) 250g／赤唐辛子(小口切り) 1本／塩、ルッコラ各適宜

(※) 耳たぶの形をしたプーリア地方の Pasta。なければ好みの Pasta で代用してもOK。



作り方

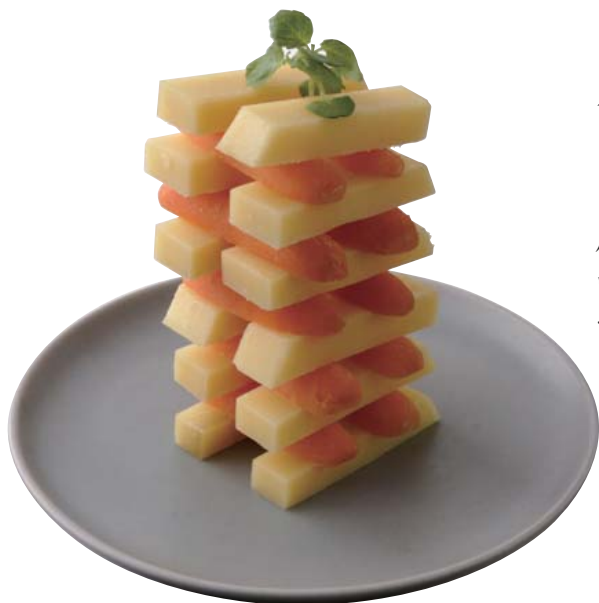
1 鍋にたっぷりの湯を沸かして塩を入れ、オレキエツテをゆでる。トマトソースは、赤唐辛子とともに小鍋に入れて温める。

2 ゆで上がったパスタに、トマトソースをかける。カチョリコッタをグレーダーで削り、たっぷりのせる。ルッコラを添える。

カチョリコッタ
詳しくはP12をご覧ください

パーティにぴったり！ おしゃれチーズアレンジ

何をかくそうチーズは、おもてなしを楽しくしてくれる最強のアイテム。いつもとちょっと違う形に切ったり、食べやすく一口サイズに仕立てたり。それだけでおしゃれになるので、ぐっとパーティの席が華やぎます。



コンテ+ミニキャロット

COMTE

ただスティック状に切るだけでは味けないチーズも、にんじんと交互に積み上げるだけで、こんなに楽しげな一品に。ミニキャロットはコンソメで菌ごたえよく煮ておけばOK。シャキットしたミニキャロットとコンテの相性が絶妙！青じその芽を飾ってポイントに。



サンニコラ

ST-NICOLAS

+かぼちゃ&さつまいも

パーティでは片手でつまめるおつまみは喜ばれるもの。コンソメでゆでたかぼちゃとさつまいも、タイムの香りが漂うシェーヴル、サンニコラを一口大にしてピックに刺しました。ほくほく感と、チーズのねっとり感が互いを引き立て合います。





マカビドゥ オウ オリーブ

MAKABIDOUX AUX OLIVES

+ マッシュルーム

スプーンで前菜をプレゼンテーションするのが、ヨーロッパでは大人気。ここでは、マッシュルームの軸を取って、トースターで焼いたものに、マカビドゥ オウ オリーブ（フレッシュシェブルにオリーブが練り込んであるもの）を詰めました。マッシュルームを焼いたときに出る汁とチーズをあえるのがポイントです。



カマンベール+ハニー&ナッツ カマンベール+バジル&オリーブ

CAMEMBERT

カマンベールがケーキのように大変身！横半分にしてお好みでナッツやオリーブを挟みます。ハニー&ナッツは、炒ったミックスナッツに蜂蜜をからめて！バジル&オリーブは、バジルペーストとあえたマッシュルームとオリーブ（黒と緑）を挟んでいます。どちらもラップに包んで冷蔵庫でしばらく休ませてから切り分けて。



プティ アゲール

PETIT AGOUR

& プティ ミモレット

フェルミエ

PETITE MIMOLETTE FERMIER

ピレネー産の羊乳のチーズ、プティアゲールや、本来のミモレットよりも小さいプティ ミモレット フェルミエは、ジロール（チーズを削る器具）にぴったりはまる大きさ。カーネーションの花のような形に削れるので、皿の上にたくさんの花を咲かせてみましょう。ピンクペッパーを飾って香りと華やかさをプラス。

手造りゴダ3種

GOUDA FERMIER

+ ハム

ブレン、トマト&オリーブ、クミンのゴダ3種を、1cm角ほどに切り、ハムといっしょに混ぜ合わせ、小さなグラスに詰め、トマトとともにピックでアクセントをつけました。いろいろな味をひとつのグラスでスマートに楽しんでもらえます。

QUESTION ?

チーズのこと もっと知りたい Q&A

知っているようで意外と知らないチーズのこと。
素朴な疑問にお答えします。

フランスでは
チーズは食後に食べるって、
本当？

伝統的なフランス料理では、必ずといっていいほど、メイン料理の後、つまりデザートの前に、チーズが提供されます。これは、チーズには、重たい食事の消化を助ける働きがあるとフランスでは考えられているから。また、食事からデザ

ートへの橋渡しの効果も兼ねています。ですから、もし、レストランで食後に「チーズはいかがですか?」と問われたら、食後なのに「チーズ?とびっくりせず、ぜひ、食してみてください。フランス人にとってチーズはなくてはならない存

チーズって

冷凍保存ができるの?!

冷凍はできません。でも一度冷凍してしまったチーズは、加熱しないと、おいしく味わうことはできません。冷解凍すると、チーズの組織が崩れ、一度溶けてしまったアイスクリームを再冷凍したときのように、ボソボソになってしまう。つまり、チーズ本来のなめらかさ、クリーミーさは、もう楽しめないので。とはいえ、加熱調理をすれば、問題なく食べられます。つまり加熱調理する前提なら冷凍OKということ。調理するときは、組織を崩す原因になる解凍は避け、冷凍のまま一気に加熱することがポイントです。冷凍するときは、すぐ使える形にして準備しておくことを考えましょう。セミハードチーズなら、スライスして1枚ずつ小分けにしておけば、トーストやハンバーグ、グラタンなどにすぐに使えます。細かいシユレッドチーズは、冷凍用保存袋に入れて、できるだけ薄く板状にして冷凍して使いたい分だけパキパキッと折って、取り出せるので使い勝手抜群です。

チーズを熟成するって
どういう意味なの?!

チーズが食べごろの状態になるまで、適切に管理することを「熟成する」といいます。科学的に説明すると、乳脂肪やたんぱく質が分解され、うまみ成分が増した状態になること。つまり、いちばんおいしい状態にチーズを引き上げることで、熟成なのです。熟成に大切なのは、適切な湿度や温度。同じチーズでも、ひとつひとつ表情や形が異なります。季節や気候によっても状態は異なり、同じように育っていく

チーズ
7つのタイプ
LESSON 03

製法や原料などによって、チーズを「〇〇タイプ」と称することがよくあります。
ここでは、7つのタイプにチーズを分け、3回目の今回はハードタイプのご紹介です。

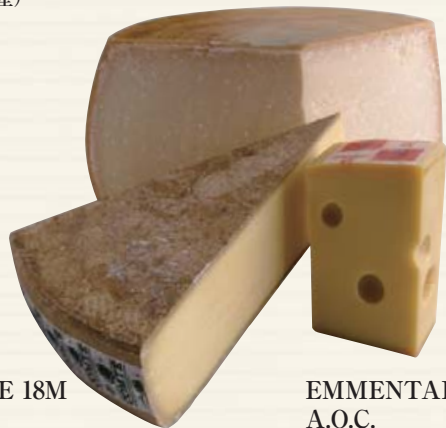
ハードタイプ

多くの人が真っ先にイメージする
なじみ深い形&色のチーズで、料理にも大活躍

PARMIGIANO REGGIANO 24M D.O.P.

パルミジャーノレッジャーノ 24カ月

(イタリア産)



COMTE 18M

A.O.C.

コンテ 18カ月

(フランス産)

EMMENTAL

A.O.C.

エメンタール

(スイス産)

保存方法

水分が少ないので、比較のカビが出ることが少なく、いちばん保存の楽なタイプ。保存用シートの上からラップかホイルで包んで、冷蔵庫で保存します。まわりのにおいを吸収してしまう特性があるので、香りのきつい食材のそばには置かないこと。

チーズと聞いて、多くの人が思い浮かべるのがハードチーズではないでしょうか？ 穴のあいたエメンタールは、その代表と言えるかもしれません。パスタでよく使う、おなじみのパルミジャーノも、このタイプ

プに入ります。ハードチーズとは、まさに固いチーズ。製造の際に加熱圧搾し、水分を38%以下まで少なくして作ったものを指します。通常6カ月以上、長いものになると2年、3年と長期に熟成させるのも大きな特

徴です。その長い熟成の間に、脂肪が分解され、アミノ酸が生まれ、うまみ成分であるグルタミン酸値が上昇していきます。つまり、内側からの熟成で、驚くほど深みのあるおいしさが生まれるのがハードチーズなのです。

そのまま食べるのももちろんですが、削ってパウダー状にし、調味料のように、スープやパスタに加えると、うまみ成分のおかげで料理に深みが生まれます。

在。美食家で有名なブリア・サヴァラン氏が「チーズのない食卓は片目のない美女と同じ」との言葉を残しているほどです。
また、最近ではアペリティーフ（食前酒）のときのおつ

まみにも、一口で食べられるサイズのチーズを楽しむことも増えてきています。また、朝食、昼食でも、食すようになり、フランスでもチーズの位置づけが変化しつつあるようです。

（熟成する）とは限りません。その状態を見極めながら管理する、そこにチーズ熟成の経験や技術がものをいうわけです。
熟成中に外皮（表面）にカビが発生することもありますが、それはチーズがダメになったということではありません。そのカビの力でチーズがさらに熟成し、お

いしくなることも多いのです。外側がカビで覆われ、汚く見えたとしても、中身は絶品！というチーズも存在します。汚いからと見た目だけで判断せず、挑戦してみてください（外皮のカビは削り取って、中身だけ）。魅惑の熟成チーズに出会う、大きなチャンスを見逃さないで。

COLLECTION

HISADA コレクション

日本に紹介されていない
世界のおいしいチーズと食材&グッズを
各地からよりすぐる HISADA GROUP。
最新のおすすめラインナップです。

※輸入商品のため、パッケージが変更になること
や、季節や入荷状況によって品切れの場合が
あります。また、店舗によっては扱わない商品
もございますので、事前にお近くの店舗 (P14
参照) または HISADA GROUP 本社 (☎
042-525-9800) にお問い合わせください。



サヴール ドゥ マキ
SAVEUR DU MAQUIS 500g

羊ミルクのハードチーズ。ローズマリー、赤唐辛子、黒粒こしょうなどのハーブやスパイスをまぶして熟成しているのので、ハーブの香りが中までしみ込み、そのさわやかな香りが楽しめます。熟成が生み出す、もちもち、むちむちした食感と、ミルクの甘みが魅力です。外皮は自然のカビで覆われています。

[フランス産]



スカモルツァ マイアリーノ

茶: アフミカータ 白: ビアンカ
SCAMORZA MAIALINO

裂けるタイプのチーズの水分を抜き、あめ細工のように、職人が手とはさみをたくみに使って豚の形に。茶色のほうはさらに燻製してあります。ボリューム感たっぷりの大サイズは、HISADA GROUP のリクエストによるオリジナル。パラフィンワックスコーティング仕上げにしたので、カビが出にくく、水分が保持され固くありません。 [イタリア製]



スーゴ・アラ・リコッタ 2種
SUGO ALLA RICOTTA 各180g

イタリア産の良質なトマトとチーズが生み出すハーモニー。最高の材料で作られたワンランク上のペーストです。水牛のリコッタと、羊のリコッタ+赤唐辛子(ペペロンチーノ)入りの2種。パスタに使えば、レストランに負けない味になること間違いなしですが、そのままでもおいしいのでディップ代わりにクラッカーにつけ、前菜代わりにするのもおすすめ。 [イタリア製]



カチオリコッタ
CACIORICOTTA 250g

イタリアのプーリア地方で作られる真っ白なセミハードチーズ。リコッタという名前が入っていますが、乳清で作られるリコッタとはまったくの別物で、この地方では、バルミジャーノ・レッジャーノの代わりにパスタにたっぷりかけて食べます。塩けもしっかりあり、ミルクの味も存分に楽しめるので、調味料として、料理のおいしさをアップさせるのにぴったりです。 [イタリア産]



アベイユ ド シトー
ABBAYE DE CITEAUX 750g

ヨーロッパの修道院では伝統的にワインやビール、お菓子などの食品を作ってきました。このチーズもそのひとつで、ブルゴーニュの修道院で作られています。ウオッシュとはいえ、香りは穏やかで、皮も薄くエレガント。比較的食べやすいチーズです。殺菌しない牛乳から作られるため、自然なミルクの風味が生きていて、ねっとりなめらかな食感も美味。 [フランス産]



トリオ (3面グレーダー)
チーズナイフ 2種
TRIO / CHEESE KNIFE

チーズ・グッズに定評のある、オランダ・ボスカ社プロデュースの使いやすいグッズ。トリオは3種の削り面があり、スライスと細かさの違う2種のシュレッドが削れるので便利。内側にチーズが集まるようになっていたのうれしいポイントです。ナイフはチーズ離れがよく、特に柔らかいチーズに力を発揮。穴あきチーズを意識したデザインがキュートです。

毎月11日は… 『チーズの日』

1992年に誕生した、『チーズの日』は11月11日。
それにちなみ、HISADA GROUPでは
毎月11日をチーズの日とし、
各店舗にて特典をご用意しております。

特典① 11% OFF チーズの販売

特典② 『チーズの日』プレゼント

『チーズの日』に2000円以上ご購入の方に先着で粗品をプレゼント。さらに、毎月スタンプを押し、そのスタンプを6個集めていただいたお客様の中から抽選で、プレゼントを差しあげています。

『HISADA GROUP 友の会・会員』募集中

HISADA GROUP 友の会には、チーズ好きにはたまらない特典がいっぱいです。

特典① おすすめチーズ&新商品を掲載した会報のお届け(掲載チーズは会員特別価格にてご提供)

特典② 通信販売の商品、全品定価の5% OFF

特典③ お誕生日日には全品10% OFF

特典④ ギフトカタログ商品15% OFF など

会費 年会費 3000円 3年会費 9000円
3年会員の方には、ご入会の記念にオリジナルエコバッグをプレゼント

申し込み方法 各店頭にて配布している申込書にご記入のうえ、ファクスまたは郵送でご送付いただき、会費のお振込みをお願いします。
詳しくはHISADA GROUP 本社までお問い合わせください(☎042-525-9800)。

『HISADA GROUP 業者会員』募集中

小売店頭での業者割引価格を設定しているほか、多数特典あり。詳しくは株式会社 久田までお問い合わせください(☎042-540-2060)。



アル ロメロ

AL ROMERO 600g 2.5kg

バレンシア地方の温暖な気候で育つ、山羊のミルクだけで作られたチーズに、ローズマリーをまぶして熟成させたもの。いかにもセミハードチーズらしい見た目に反して、中の組織はしっとりとしていてなめらかで、うれしい驚きがあります。さわやかなローズマリーの香りと甘いミルクの風味との相性も抜群。豚肉や仔牛肉などに、はさんで焼くのもおすすめ。〔スペイン産〕



ミラム ポーションクリーム

MIRAM 7.5g

コーヒー用のポーションクリームのイメージをくつがえす、そのままでも飲みたくなるようなクリーム。脂っこくなく、ミルクそのものといった味なので、コーヒーの味を邪魔しないどころか、劇的においしくしてくれます。ヨーロッパの国旗や名所をプリントしたパッケージのデザインも楽しい。濃いめにいれたコーヒーにたっぷり入れて、カフェ・オレにもおすすめ。〔ドイツ製〕



ジーゲンカマンベール

ZIEGENKAMEMBERT

見た目は普通のカマンベールなのですが、実は牛ではなく山羊乳製。山羊乳+白カビの組み合わせは、外皮が強すぎてバランスが悪くなりがち。ところが、これは山羊のミルクの甘みや、さわやかさもしっかり残しつつ、白カビらしいなめらかな食感に仕上がっているので、シェーヴル初心者や、カマンベールを卒業した人に特におすすめです。
〔オーストリア製〕



オリジナルパン

パルミジャーノ&ミモレット

ORIGINAL BREAD

HISADA GROUP 本社隣接のパン屋『ブランジュリー HISADA』。チーズ屋さんが作るパンだからこそ、本物のチーズがふんだんに使われています。このパンには、24カ月熟成のパルミジャーノと、18カ月熟成のミモレットを使用。ごろごろっと入るチーズの塊は贅沢至極です。米粉を使っているので、しっとりとした甘みを感じる仕上がりに。トーストしても美味。
〔国産〕

SHOP FILE
HISADA GROUP
ショップファイル

フロマジュリー・
ヒサダ
Fromagerie HISADA
SHOP

フランス

●パリ 16区 ボルト ドゥ サンクルー店
17, rue Le Marois 75016 Paris
メトロ⑨号線「Porte de St.Cloud」 駅徒歩2分
☎ +33 (0) 1-4288-3430
営業時間
8:30 ~ 13:00、15:30 ~ 19:30
(月曜、水・日曜午後定休)

●パリ 1区 パレ ロワイヤル オペラ店 **Coming soon**
47, rue de Richelieu 75001 Paris
メトロ⑦⑭号線「Pyramides」 駅徒歩3分
メトロ③⑦⑧号線「Opera」 駅徒歩5分

東京都

●新宿店
東京メトロ 新宿三丁目駅
伊勢丹新宿店 B1
☎ 03-5368-2208
営業時間 10:00 ~ 20:00

埼玉県

●浦和店
JR 浦和駅 伊勢丹浦和店 B1
☎ 048-814-3585
営業時間 10:00 ~ 20:00

福岡県

●福岡店
市営地下鉄空港線 天神駅
岩田屋 B2
☎ 092-720-8115
営業時間 10:00 ~ 20:00

パティスリー・
ジュダン
Pâtisserie Judan
SHOP

※掲載のショップ情報は、2009年10月現在のものです。

25th Anniversary

チーズ王国
CHEESE OUKOKU
SHOP

北海道

●札幌店
札幌市営地下鉄 大通駅
丸井今井札幌本店大通館 B1
☎ 011-218-0071
営業時間 10:00 ~ 20:00
(日曜は~ 19:30)

富山県

●富山店
JR 北陸本線 富山駅 大和富山 B1
☎ 076-407-6637
営業時間 10:00 ~ 19:00

東京都

●チーズ専門店 & カフェ
「サロン・ド・テ・チーズ王国」
●チーズ専門店のパン屋
「ブランジュリー HISADA」
JR 立川駅北口、「立川バス4番乗り場」
より10分「立川サンシャインパーク前」
下車徒歩1分
☎ 042-513-4101
営業時間 10:00 ~ 19:00
(火曜定休ただし祝日と重なった際は営業、
代休あり。他、臨時休業あり)

●立川ルミネ店

JR 立川駅 立川ルミネ B1
☎ 042-527-5539
営業時間 10:00 ~ 21:00

●国分寺店

JR 国分寺駅 丸井国分寺店 B1
☎ 0423-26-7171
営業時間 10:00 ~ 20:30

●吉祥寺店

JR・井の頭線 吉祥寺駅
吉祥寺ロンロン 1F
☎ 0422-22-9844
営業時間 10:00 ~ 22:00

東京都

●立川エキュート店
JR 立川駅 エキュート立川 2F
☎ 042-521-5196
営業時間 9:00 ~ 22:00
(日曜・祝日は~ 21:00)

●池袋東武店

JR・東京メトロ・西武線・東武線 池袋駅
池袋東武 B2
☎ 03-5979-6321
営業時間 10:00 ~ 21:00
(日曜は~ 20:00)

●荻窪店

JR・東京メトロ 荻窪駅
荻窪ルミネ B1
☎ 03-3392-9811
営業時間 10:00 ~ 20:00

●銀座店

東京メトロ 銀座駅 銀座松屋 B1
☎ 03-5335-9844
営業時間 10:00 ~ 20:00
(月により変動あり)

●北千住店

JR・首都圏新都市線・
東京メトロ 北千住駅
丸井北千住店 B1
☎ 03-4376-5522
営業時間 10:30 ~ 20:30

神奈川県

●たまプラーザ店
東急線 たまプラーザ駅
東急百貨店たまプラーザ店 B1
☎ 045-909-5811
営業時間 10:00 ~ 20:00

●溝口店

JR 武蔵溝ノ口駅 東急線 溝の口駅
丸井溝口店 1F
☎ 044-813-1031
営業時間 10:30 ~ 20:30

愛知県

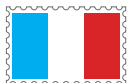
●名古屋店
JR・名鉄線・近鉄線 名古屋駅
名鉄百貨店本店メンズ館 B1
☎ 052-587-2737
営業時間 10:00 ~ 20:00

大阪府

●大阪店 **Open**
阪急電鉄 梅田駅 阪急うめだ本店 1F
☎ 06-6313-7752
営業時間 10:00 ~ 21:00
(日・月・火曜は~ 20:00)

●池袋東武店

JR・東京メトロ・西武線・東武線 池袋駅
池袋東武 B2
☎ 03-5979-6321
営業時間 10:00 ~ 21:00
(日曜は~ 20:00)



希少な「サレール・トラディション」と出会い、 新たな情熱でチーズと向き合う



サレール牛に対面。ミルクは提供しないけれど、大事なパパ牛です。

フランスの中部、オーベルニュ地方へ伝統のトンネル熟成庫を見学に行きました。そのとき出会ったのが「サレール・トラディション」。この希少なチーズの製造を、無理なお願いをして見せていたいただける機会を頂きました。

その製造に間に合うようにと細い山道をすごいスピードで向かう途中、山間の穏やかな牧草地に独特のサレール牛がのどかに草を食べていました。群れたサレール牛に会うのは初めて！車を止めて写真に撮りたい気持ちを抑えて先を急ぎました。搾乳には間に合いませんでしたが、製造作業は始まったところ。工房はびっくりするほど小さく、でも清潔で機能的に完備されていました。作り手は一人、マドレーヌさんと言う女性です。細かに説明を加えながら手際よく体が動きます。

サレールは約40kgと大きいチーズで、1個作るのに400ℓものミルクが必要です。彼らが育てているサレール牛は40頭。1頭からは5ℓ搾乳でき、朝晩合わせてようやく400ℓ。それで、ちょうど1日1個のサレールができるのです。1日1個！これは決して多くはありません。ほとんど地元のお客さまにお渡ししておしまいになってしまいうそです。

現在サレール・トラディションを作る農家はわずか7軒。通常のサレールは、ホルスタイン種などのミルクを混ぜてもいいのですが、サレール・トラディションは、サレール牛のミルクしか使えず、それが希少なのです。

**本物を知ってこそ、
伝えられることがある**

今回出会ったチーズから感じられる、大らかな大地の味わい。牛が食べた花々の醸し出す自然の香りと風味。偉大な、大自然からの贈り物。手にした感激は、さらに私をチーズの奥深い世界に引きずり込みました。

希少価値が高いため高額になる。すべての人に理解できる味ではないかもしれない。この味をもってこの価格……、だとしたら、サレール・トラディションでなくてもいい、

そう思う人は一方にはいることでしょうか。でも本物や伝統を知るということはとても大切なことなのです！だからいつものように私はメッセンジャーの役割を果たしていこうと……。

フランス人が最も愛する古からのフランスの味わいを文化の違いの日本がどこまで理解でき、価値を認め、広めることができるだろうか？ 地元に行かなければ手に入らないチーズ。こうした発掘こそ、仕事冥利に尽きる。嬉しさではないか！！

この日の見学記念と私の1歩先の未来を祝福して223日目の製造のサレールを3カ月先の11月に入手できるようにお願いしてきました。その後は私なりに熟成させます。ああ、大きな楽しみ！！理解してくれるお客さまが存在するから、信念と情熱を持って育っていきます！



貴重なサレール・トラディション

profile

Madame HISADA (久田早苗)
チーズに魅せられ、チーズ熟成留学を果たす。その後、パリにチーズ店をオープン。チーズ熟成士の最高位の称号を取得。