



モッツアレラ ディ ブファラ

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.
CAMPANA 125g×2・50g×5

昔はすべて水牛乳製だったモッツアレラも、今は牛乳製が主流。そんな中で昔ならではの製法で手作りされているのが、これ。それも水牛乳 100%の希少品です。牛乳製に比べ、濃厚で色も白いのが特長。食べる前には常温に 30 分ほどおいて！山葵醤油や柚子胡椒と共に味わうと生ゆばのよう。もちろん保存料・防腐剤は未使用。〔イタリア製〕



ゴルゴンゾーラ&マスカルポーネ

NIVELLINA GORGONZOLA AND
MASCARPONE 2.5kg

ゴルゴンゾーラと、マスカルポーネを重ねて作ったチーズ。似た商品は数あれど、ゴルゴンゾーラ・ピカンテを使っているのは HISADA で扱っているものだけ。イタリアのチーズ工房に依頼して作ってもらったオリジナルです。ピリッとしたゴルゴンゾーラ・ピカンテと、上質なマスカルポーネの甘みとクリーミーさの双方の魅力のコラボで、相乗効果のおいしさです。〔イタリア産〕



プティ グロ ロラン

PETIT GROS LORRAIN 400g

アルザス地方の伝統チーズ、マンステールは、チーズ好きには有名なチーズですが、その起源といわれている幻のチーズがあります。それが、“グロ ロラン”。そのプチサイズが登場！同じ地方の名産品、ミラベル(すももの一種)の蒸留酒で外皮を磨くことにより、芳醇な香りとかくを作り出します。そのままいただくのももちろん、じゃがいもとグリルしても絶品！〔フランス産〕



マヌーリ

MANOURI P.D.O. 約1.5kg

ギリシャチーズの代表的存在であるフェタを作るときに出る、ホエー(乳清)を再利用し、牛と山羊のミルクなどを加えて作るチーズです。やさしいミルクの香りや甘みが味わえ、そのままスライスしてサラダやデザートに。また、フライパンなどで、表面に焦げ目をつけるように焼くと、さらにミルクの甘みが凝縮し、違った味わいと食感が楽しめます。〔ギリシャ産〕

COLLECTION

HISADA コレクション

世界のおいしいチーズと食材を
各地からよりすぐる HISADA GROUP.
最新ラインナップからおすすめをご紹介します。

輸入商品が中心のため、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)までお問い合わせください。



トゥッティ フロム 4種

TUTTI FROM 各55g

手の平サイズの小さな牛乳製の、フレッシュチーズ。ドライフルーツやハーブ等をまぶして色鮮やかに仕上げています。種類はハーブ、アナナス(パイナップル)、クランベリー、フィグ(イチジク)の4種類です。4色並べて提供すれば、華やかおもてなしになることうけあい。色合いがかわいいのでプラトーに入れるのもおすすめ。〔フランス産〕



キュルビスケルンウル

KURBISKERNÖL
D.O.P. 250ml・500ml

オーストリアのシュタイアーマルク地方で栽培される高品質のカボチャの種から抽出したオイル。ナッツを思わせる香ばしさが魅力で、サラダ、スープなどの仕上げのアクセントとしたり、チーズに添えたり。アイスクリームにかけるのも美味です。空気に触れた瞬間に深い緑色がコーヒ色に変わるのも特色。ビタミンA・B・E が豊富なのにコレステロールはゼロ！〔オーストリア産〕

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 11% OFF チーズの販売

特典 『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 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 通信販売の商品、全品定価の5% OFF

特典 お誕生日月には全品 10% OFF

特典 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

<http://www.cheese-oukoku.co.jp/>

『HISADA GROUP 業務用会員』募集中

小売店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

<http://www.hisada.biz>



シュロックスパーガー

SCHLOSSBERGER 30kg

直径56cmととても大きなこのチーズ。代々受け継がれている伝統の製法で手作りされています。放牧された牛の生ミルクを使用し、熟成は最低でも6ヶ月、最長は17ヶ月にも及びます。旬は4月～10月。しっとりとした食感と、ギュッと詰まったうまみが魅力。厚めに切ってそのままオードブルにしたり、薄めにスライスして季節の野菜とカルパッチョ風に。〔スイス産〕



ボンド ドウ ソローニュ

BONDE DE SOLOGNE 200g

シェーヴルの名産地である、ロワール地方産の灰をまぶした(サンドレ)チーズ。組織がキュッと引き締まり、きめ細かいのが魅力で、柔らかなフレから、堅いセックまで熟成の変化を楽しめる、幅の広さが特長です。さわやかな酸味とミルクのうまみのバランスを楽しんで。フレッシュサラダとともに召し上げのもおすすめです。外貨はお好みでどうぞ!! 〔フランス産〕



プティ ガトードール 6種

PETIT GATEAUX D'OR 各約120g

カマンベールのような、キュートな木箱に入っているのは、『パティスリー・ジュダン』の手作りチーズケーキ。それぞれ、日本、フランス、イタリア、デンマーク、ニュージーランド、オーストラリアの計6カ国で生産されたフレッシュチーズを使い、1つずつ手焼きで焼きあげました。3種入りの木箱は、贈答品にもぴったり。お気に入りを見つけひ見つけて! 〔国産〕



シェーヴルワサビ

CHEVRE AU WASABI 120g・1.4kg

フランス北東部の街ナンシーに住む、実力のあるチーズ熟成士、フィリップ・マルシャン氏。彼に依頼し、HISADAのために特別に製造開発してもらった一品です。日本が誇る食材のひとつであるワサビのペーストをフレッシュなシェーヴルチーズでサンドし、熟成。山羊のミルクとワサビの相性は抜群で、さわやかな香りのハーモニーが口いっぱいに広がります。〔フランス産〕

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 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・水曜定休、日曜午後定休)

パリ 1 区 パレ ロワイヤル オペラ店 **Open**
47, rue de Richelieu 75001 Paris
メトロ 号線「Palais-Royal Musée du
Louvre」 駅徒歩 4 分
メトロ 櫻号線「Pyramides」 駅徒歩 5 分
メトロ 号線「Opéra」 駅徒歩 7 分
+33(0)1-4260-7848

東京都

伊勢丹 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

伊勢丹 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

岩田屋 博多店
市営地下鉄空港線 天神駅
岩田屋本館 B2
092-720-8115
営業時間 10:00 ~ 20:00

掲載のショップ情報は、2010年6月現在のものです。

チーズ王国
CHEESE OUKOKU
SHOP

北海道

札幌 丸井今井店
札幌市営地下鉄 大通駅
札幌丸井今井大通館 B1
011-218-0071
営業時間 10:00 ~ 20:00
(日曜は~ 19:30)

富山県

富山 大和店
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

チーズ王国本社ショップ
サロン・ド・テ・チーズ王国
(チーズ専門店 & カフェ)
ブランジュリー HISADA
(チーズ屋のパン工房)
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 丸井店
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 アトレ店 **9月 Renewal Open**
JR・井の頭線 吉祥寺駅
吉祥寺アトレ 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 ルミネ店
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 松屋店
東京メトロ 銀座駅 銀座松屋 B1
03-3535-9844
営業時間 10:00 ~ 20:00
(月により変動あり)

北千住 丸井店
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 東急店
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 丸井店
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 名鉄百貨店
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

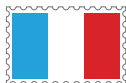
大阪府

阪急大阪 梅田店
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)

パティスリー・
ジュダン

Pâtisserie Judan
SHOP

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)



チーズモチーフのデザイン的で、モダンな内装。



待たされ、待たされた 新店の オープンがやっと!

2008年11月に、パリ2号店となる店舗用の場所を購入したものの、進行が遅れに遅れ、ようやく今年、2010年の7月オープンのめどが立ちました。

パリは、地域ごとに厳しい建築規制があります。最初の半年間は、市役所や建築担当部署との設計上のやりとりが中心。そして、新しいイメージの店舗設計での許可がおりた時点で、地域住民との話し合いの場を持ちました。でも住民の反対多数によって折り合いがつかず、なんと、図面の書きかえを余儀なくされることに……。住民が認める範囲内でしか外観は変えないという方向で新たな設計図面を作って進めていくと、また、さらなる問題が発生! というのも、新店舗の入る建物は18世紀の建築物だったため、大きな改築を望む

と大工事となります。ところが、その工事中、壁や床をはがすと、あちこち老朽化していて通常の重さには耐えられない状態。しかもすべてが薄い竹のような木で作られているため、壁や床をはがしたら最後、鉄骨での補強を強いられることになってしまいました。

さらに、大きな問題が

以前から少しずつ浸食を続けていた廊下部分の水もれが、当店の改装工事によってクリアーに表に出してしまう、住民たちは我々のせいでそうなったと言いはじめました。裁判でしか明らかにできない問題で、その長い期間、改装工事は取りやめ、という危機に陥ったのです。幸いに廊下を共有部分として使っている隣のワインバーのカーブを見せて頂くことができ、そこに昨今ではあり得ないしみを発見、それを証明できたことによって最終的に各目的の管理のもとで被害を解決することに決まりました。というわけで、遅れはなんとか1ヶ月ですみ、負担金も自分の担当場所のみということ、ようやく前へ進めることになったのです。

パリでは何かの申請のたびに1〜3ヶ月を要します。それが駄目だとまたやり直して申請し、その繰り返し……。だから、改装といっ

ても、みんな単にペンキの塗り替え、壁紙の張り替えなど簡単にすましてしまっただけ、と妙に納得してしまいました。

パリは古い歴史をそのまま残したいという、典型的な街。そこがよさなのもかもしれないのですが、それでは街は発展しないのでは? との疑問もわきます。私が選んだ新店舗の地域は王宮だったパレ・ロワイヤル界隈だったため、外観を壊さず残すという、特に強い意識が住民にありました。いくら市が認めた改装でも住民には通じなかつたということ。そして市の許可があっても、住民一人でも反対があれば、それを無視することはできないのです。

ようやく、この長い闘いも終わりを迎えます。こつこつとした文化の違いを経験しながら、これから私はどう、この国に生活の根をおろしていくのか? を考えています。でも、このよき伝統の街に店を構えることを真摯に受け止め、緊張とともに強い心を持って進んでいく! 今、こつこつという決心です。

profile

Madame HISADA

久田早苗

2008年、フランスにて、チーズ熟成士の最高位の称号 MAITRE FROMAGER を取得。

2010年7月には、パティシエとシェフの2号店となるチーズショップ

