

人生は1度きり！新たな挑戦 ～秩父にこだわったチーズ作り～



2020年1月22日

秩父やまなみチーズ工房

高沢徹

私たちがめざすもの

- ①秩父の人や自然が産み出した豊かな恵みを
生かしたナチュラルチーズを製造することを
目指します＝製品コンセプト
- ②秩父の豊かな食文化、食の循環の一端を担える
存在をめざします。
- ③生産者の顔が見える安心・安全なナチュラル
チーズの提供を通じて食育、健康増資に貢献します

プロフィール

- ・1963年、東京生まれ
- ・大学卒業後、アパレル・ファッション、流通の
日刊の専門紙の記者に。
取締役編集局長など経て、在職中に体調を壊し、
新しいことにチャレンジするなら最後の機会と考え
53歳で退職。
- ・北海道のチーズ工房で研修。
- ・17年、妻の出身地である秩父に転居
- ・18年10月にチーズ工房開を開業。

設備の概要

- 建屋＝43平方メートル
製造16m²、包装12.8m²、
販売4.9m²、事務所他6.5m²
- 主な設備
パステライザー200L、
チーズバット200L(中古)
など





主な製品

商品名	賞味期限	分類	特徴	内容量(g)
ルビー	31	ウォッシュ	平成の名水百選にも選ばれた秩父の「毘沙門水」の塩水で、表面を磨きながら1カ月間熟成させました 仕上げにベンチャーウイスキー秩父蒸溜所の「イチローズ モルト&グレーンワールドブレンデッド ウイスキー」(ホワイトラベル)を使用。	100
リビー・クミンシード入り	31	ウォッシュ	ルビーにクミンシードを練り込みました	100
秩父トーマ	50	セミハード	北イタリア・ピエモンテの熟成タイプ「トーマ・ピエモンテーゼ」を意識して作りました。熟成期間は50日以上。 穏やかな味わいのチーズです	100
フロマージュ・ブラン	14	フレッシュ	乳酸菌がもたらす酸味と旨味が特徴です。	100
フルーツ・オンブラン	8	フレッシュ	フロマージュ・ブランに秩父産の果物を合わせました。秋冬＝かぼす、～初夏＝イチゴ、夏＝ブルーベリー他	100
リコッタチーズ	7	フレッシュ	穏やかなミルクの香りと甘みが際立つフレッシュチーズです。	100
リコッタサルーテ	14	リコッタバリエーション	リコッタチーズにブラックペッパーとホワイトペッパーをまぶして乾燥させました。リコッタの優しい甘みとペッ パーの組み合わせがお酒によく合います	70
スカモルツァ	14	パスタフィラータ	モッツアレラを乾燥させうま味を凝縮させました	70
スカモルツァの燻製	14	パスタフィラータバリエーション	当工房近くのベンチャーウイスキー秩父蒸溜所(イチローズモルト)から樽に使う「みずなら」のチップを分け てもらい燻製しています。	70
プティ	20	酸凝固		100
プティの地酒の酒粕のバーニャカウダ和え	10	酸凝固バリエーション	酸凝固チーズに地元日本酒の酒粕を使ったオリジナルのバーニャカウダソースで和えました	70
2種のトマトとチーズのバジルオイル漬け	31	瓶	チーズと塩トマトとドライトマト、それにナッツをバジルオイルに漬け込みました。オイルはバゲット、野菜、パ スタなどにお使いいただけます	135
生ハムとチーズのオリーブオイル漬け	31	瓶	生ハムとオリーブの実2種、ケーパー、ニンニクとチーズをオリーブオイルに漬けました。	135

主要5種のお酒すべてがそろう 酒どころ秩父

2月下旬に発売予定の商品				
商品名	賞味期限	分類	特徴	内容量(g)
カマンベール(仮称)	30	白カビ		100
4月発売予定の商品				
秩父チェダー・兎田ワイン(仮称)	50		チェダータイプに兎田ワイナリーの赤ワイン「秩父ルージュ」を練り込み、ワインの香りとアイリッシュポーターのような模様をお楽しみいただける商品です	100
秩父チェダー・秩父麦酒(仮称)	50		チェダータイプに秩父麦酒の「紅熊」(Red Ale)を練り込み、ビールの香りとアイリッシュポーターのような模様をお楽しみいただける商品です	100



日本酒・焼酎・ワイン・ウイスキー・ビール・リキュール・どぶろくが造られる。
埼玉 県は、令和元年度から、お酒を活用して秩父地域を盛り上げることを目的として、「ちちぶ乾杯共和国」事業を始めました。
※ 秩父地域：秩父市、横瀬町、皆野町、長瀬町、小鹿野町

なぜチーズ工房を始めようと思ったか

- ・子供のころ酪農にかかわる仕事がしたいと考えたことがあった。
- ・「職人」と呼ばれる仕事をしたい。
- ・北海道・十勝の共働学舎新得農場で研修。
帰京後も納得できずいくつもの工房で修行の機会をいただき、チーズの奥深さに興味が増した



吉田牧場

- ・吉田恭寛さんは米の牧場で働いた経験も持ち、勉強熱心で国際感覚もある経営者。
- ・乳牛約80頭、肉用牛約30頭を飼育。乳牛はホルスタインを中心にジャージーとブラウンスイス。
- ・生乳1200～1300ℓ/d、約390t/yを生産。



- ・秩父郡市小中学校の学校給食用に提供。
- ・エコフィード、「酪農教育ファーム」にも取り組んでいる。

この一年で感じたこと ～秩父のチーズ屋として～

- 秩父の小売業、飲食店、食料品店ホテル・旅館様がスタートから扱ってくださった＝地域で支えていただいた
- 国産ナチュラルチーズをお求めになるお客様が確実に存在すること
- お客様が商品を選ぶ基準は、商品そのものと同時に、背景にあるストーリー、工房の姿勢なども重要な基準になっていると痛感
- サステナビリティ(持続可能)の取り組みの重要性

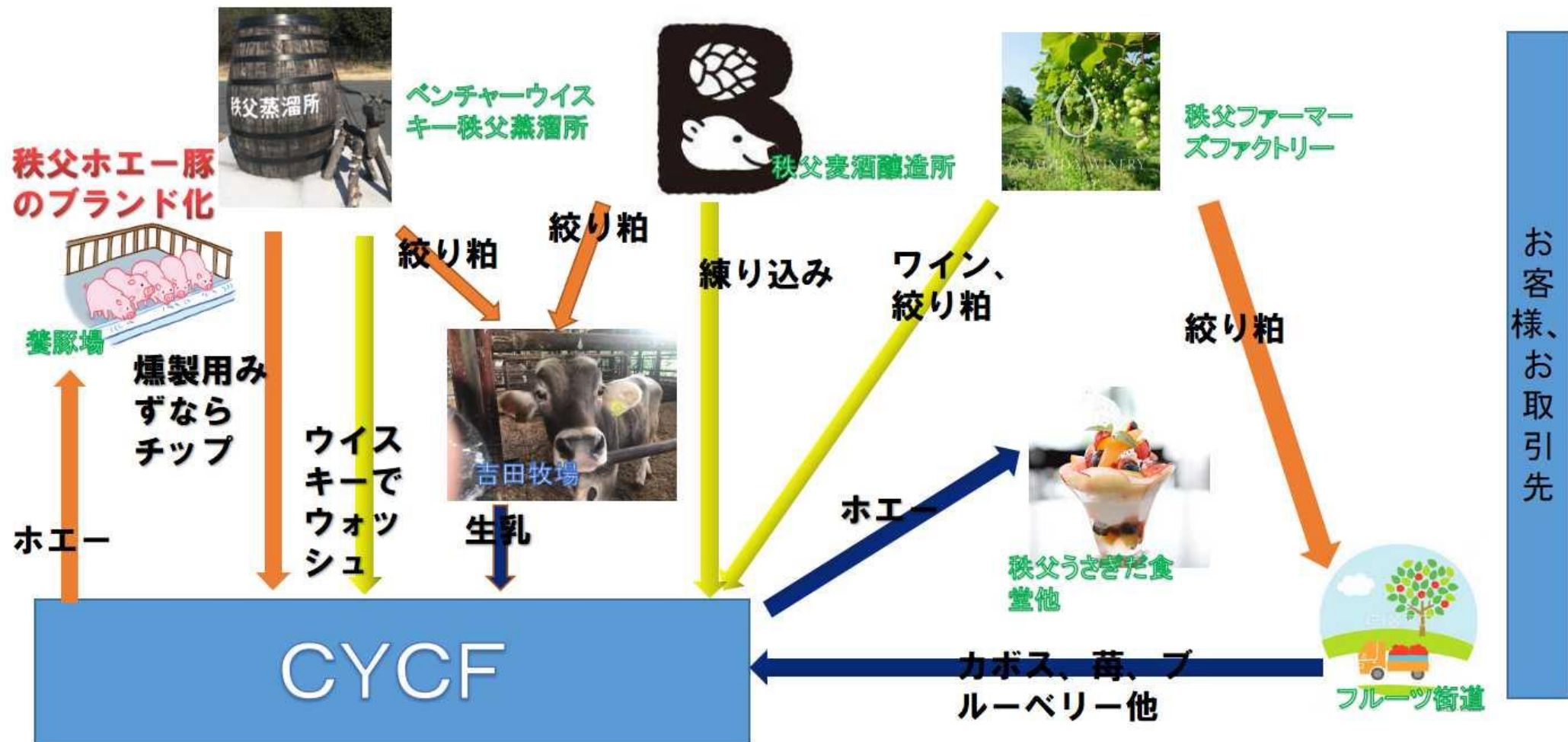
当面の課題

- ①品質の向上と安定
- ②食べ方、調理方法の提案
- ③サステナビリティ、トレーサビリティの取り組み強化
～原材料、作り手の顔が見えるモノづくり
- ④衛生管理の向上～HACCPの手法の導入
- ⑤販路拡大による経営の安定
- ⑥付加価値の高い商品を提供しブランドとして認知して
いただくこと。

地域連携、地域での6次協業(1)

- それぞれの得意領域を生かした連携
- 連携による新しいブランドや商品の創出
～秩父版ホエー豚の準備
- 中小の事業者の連携が、その地域ならではの産業を育み、強い地域経済につながるのでは
～例えば地ビールやウイスキーの絞り粕を
中小の酪農家が餌として引き取る

地域連携、地域での6次協業(2)



秩父の豊かな食文化の一端を担える 存在になればと思っています

- 開業以来の多くのお客様、事業者様のご支援への恩返のためにも、秩父を発信し、その食文化に貢献できる存在になれるよう努力していきたい。
- 秩父の酪農家が10軒を切り、養豚家も1軒に。
地域で支える取り組みを探していきたい。
- そのためにもまず、品質と向上と経営の安定を図りたいと考えております。