

## フロマージュ・デュ・テロワール

東京都青梅市

<https://www.fromagesduterroir.jp>



### 店舗概要

創業年 2014年(平成26年)

売場面積 16.0㎡(4.8坪)

従業員 1.0人

営業時間 13:00~17:00

定休日 月・火・木・土曜日

### 商品構成

・チーズ 100.0%

### 経営理念

「フランス発 和のチーズ」

店名『フロマージュ・デュ・テロワール』はフランス語で『地域に根ざしたチーズ』という意味。

フランスの製法で地元(青梅)に根ざしたチーズ作り。

## フランス発の地元に根ざしたチーズ製造・小売店

幼少期から抱えていたチーズ作りへの情熱に燃えて、40代になってフランスの乳製品専門学校に留学、帰国後に牛乳生産者が多い西多摩地区の青梅市で製造所併設の小売店舗を創業した。白カビ専用の熟成庫を設けるなど、完成したチーズの熟成、温度・湿度管理の徹底に拘っている。

レンネット(チーズを固める酵素)以外は、地元青梅産の牛乳、ブルーベリー、酒粕などの国産原材料を使用し、常時20種類の商品を揃えている。主要商品は、①フロマージュ・ドーム(「青梅のチーズ」の意味。地元酒造メーカーの生酏酒を使用したウォッシュタイプのチーズ)、②「ドーム」(クリームを加えた円やかなチーズ)、③「アリゴ」(フランスの郷土肉料理。当店では地元産有機ジャガイモ、ガーリックオイル、塩などの食材と混ぜ合わせて調理・提供している人気商品)である。

創業直後より、独自のテキスト・実習プログラムをもって、後継者の確保やチーズの魅力の伝承を目的とした「チーズ塾」を開講しているほか、地元市の「青梅まちゼミ」の講師としてチーズ作りの面白さをアピールしている。