

【今回のテーマ】
好きなお酒は？



伊藤 昌美 いとう まさみ

この時期は、ベルギーでハーブを育てています。もぎたては香りも豊かで美味しいです!!好きなお酒は、何でも好きですが、心ときめくのはシワシワ泡酒です。



佐々木 知紗 ささき ちか

温暖化等変わりゆくワイン情勢に対応するべく、フレッシュアップに励んでいます。スペインの黒土着「ボバル」チーズや和食に合う〜最近のヒットです!!



足立 唯 あだち ゆい

近頃は、YouTubeで料理研究家・コウケンテツさんのレシピ検索がマイブーム。ちょい辛料理に、好きな紹興酒の組み合わせが最高です♪



工藤 典子 くどう のりこ

肝臓さん今までごめんね。アルコール摂取日を週6→週1に変更しました。レモンサワーが好き!



佐藤 順子 さとう じゅんこ

夏はやっぱりビール!寒くてもビール!最近ではノースアイランドのピルスナーにはまり、飲みやすく爽やかな味がいいです。



吉光 真理子 よしみつ まりこ

好きなお酒はジンです!最近では、紅梅蒸留所、積丹スピリットなど本当に楽しめます。北海道は日本酒、ワイン、ウイスキー、ジン、ビールの宝庫でたまりません。飲み過ぎないように注意しています。



謎の女JUN

運動不足と体重増加に歯止めがかからず、ジム通いを決意。目標三日坊主返上。#ガル・パノ好き

PRESENT

クロスワードを解いていただき、A~Dに入る文字を並べてください。その言葉を同封ハガキにご記入の上、お送りください。正解者には抽選で素敵なプレゼントを差し上げます。

1		2	8		9
	B				
3	10			11	
4				1	
	5		D		13
6					
	A				
7				C	

A B C D

〈ヒント〉お餅に生えるといやだけど、チーズに生えると美味しいよ!

〈タテのキー〉

1. "たしなむ"という言葉がびったりの日本の伝統楽器。
2. 当店も〇〇の向上に努めています!
6. 人間は2本の〇〇で歩きます。
8. 髪型を整えるのに欠かせません!
9. 賢い人は「一を聞いて十を〇〇」。
10. 直訳すると"人の力"。
11. インターネットの検索サービス。"ヤホー"という芸人もいますね!
12. 注文が殺到!在庫も残り〇〇〇。
13. 日本では婦人用の洋服をこう呼びます。〇〇〇アップ・〇〇〇コード

〈ヨコのキー〉

2. 丸太に横木を渡して作った囲い。〇〇を巡らす。
3. 番組の前後、合間に入る広告。CMとも。
4. 好物は油揚げ!?〇〇が鷹を生む。
5. 合い言葉。くれぐれも他人に知られないように!
6. 液体が空気を包んでできた小さい玉。パブル。
7. "生きた化石"の代名詞ともいえる魚。



あなたにお届けするチーズのお手紙

Lettera di Con te

vol.11
Lettera di Con te

取材記事①

親子二人三脚ニセコから世界へ!
~「ニセコチーズ工房」~

北海道南部に位置する国際的なリゾート地でもあり、豊かな大自然と雄大な羊蹄山が織りなす風景が魅力のニセコ町。今回はコンテで人気のチーズ工房の一つである「ニセコチーズ工房」をご紹介します。



取材記事②

“旅路”で作る希少な
“純北海道産完全無添加
干しぶどう”~セリエナンマラ~

〈写真の商品〉

- ①ニセコ 空(青カビタイプ)
- ②ニセコ 椀(ミモレットタイプ)
- ③ニセコ 六花(カマンベールタイプ)
- ④ニセコ 雪花
- ⑤ニセコ ゴータ&ミモレット クラッシュタイプ
- ⑥ニセコ 粉雪 スパイス×フルーツ
- ⑦旅路 無添加枝付きレーズン



チーズの店コンテ

〒064-0820 札幌市中央区大通西24丁目2番3号 プレミエール円山1F
tel/fax.011-624-7084 e-mail cheese.conte@gmail.com
〈営業時間〉11:00~19:00 〈定休日〉水曜日



お客様の孝志氏(右)と
息子の裕志氏(左)

親子二人三脚 ニセコから世界へ! ~「ニセコチーズ工房」~

取材・文 佐々木知紗

C.P.A.認定チーズプロフェッショナル/J.S.A.認定ソムリエ
J.S.A.認定ワインエキスパート/J.S.A.認定SAKEDIPROMA

今年で創業19年目を迎える「ニセコチーズ工房」。創業者の近藤孝志氏は、大手流通メーカーを早期退職し、フランス・マミロール国立乳製品学校、蔵王酪農センター等でチーズ造りを学びました。息子の裕志氏は、製造責任者として製造を引き継ぎ、チーズ開発を一手に担当し、現在、他スタッフ3名でチーズ造りに励んでいます。



世界に認められた「樅」の
熟成庫の様子



熟成の状態を
日々観察しています

創業者の孝志氏が一番最初に手掛けたチーズは、「ニセコチーズ工房」の代名詞となる「二世古ミモレット」です。息子の裕志氏は、入社後3年目で「空

(青カピタイプ)を開発しました。ほかにも、ラム酒漬けたパパイヤとパイナップルのドライフルーツをクリームチーズに塗した、幅広い層に大人気の「雪花」や、製法を変えて更に美味しくパワーアップした「二世古カマンベール」、「月浦ワインの絞り粕をまとった「ゴード」等、今や26~27種類ものチーズを製造・販売しており、そのチーズはどれもクオリティが高く、フレーバーの多さも「ニセコチーズ工房」の魅力と言えるでしょう。

また、「ニセコチーズ工房」は、国内外の名だたるチーズ品評会で数々の輝かしい賞を受賞しております。昨年スペインで開催された、権威ある世界のチーズ品評会である「World Cheese Awards2021」で、「樅2年熟成」(ミモレットタイプ)が北海道で初めて、世界のトップ88のチーズに与えられる最高位の「SUPERGOLD」を獲得し、世界に「ニセコチーズ工房」の名前を知らしめました。「今までやってきたことが間違いではなかった!」(裕志氏)。



新商品の発酵バターを製造中
アツサリですがコクがあります



「雪花」のドライフルーツを
塗している様子

「WorldCheeseAwards2021」の「SUPERGOLD」の獲得は、今までのチーズ製造に対する努力が報われた瞬間であり、日本のチーズが世界に認められた瞬間でもありました。

「今よりもっとチーズを美味しくしたい!!」。裕志氏の一途な想いとその裏側にある誰よりも負けまいと努力しチャレンジする姿勢、「失敗しても気にしない!!」(3時間凹んで回復するそう(笑))、美味しいチーズの理由には、そんなアグレッシブな造り手の日進月歩があるからなのです。



黒い外壁がオシャレで立派な
新工場♪ドライブへGO!



工房でしか買えないお宝に
出会えるかも!

2020年、旧工房から新工場に移転し、新しくリニューアルした「ニセコチーズ工房」。中にはカフェが併設されており、暖かい季節にはオープンカフェにもなります。カマンベール入りのソフトクリームも絶品です。工房でしか買えない限定商品に出会えるかも!!ニセコへのドライブの際は、ぜひ一度足をお運びください。

“旅路”で作る希少な “純北海道産完全無添加 干しぶどう”~セリエナンマラ~

取材・文 佐々木知紗

C.P.A.認定チーズプロフェッショナル/J.S.A.認定ソムリエ
J.S.A.認定ワインエキスパート/J.S.A.認定SAKEDIPROMA



レーズンメイカー・菅原明洋氏



“旅路”の汚れを丁寧に
洗っています



“旅路”を乾燥させている様子

ソムリエの菅原明洋氏が手掛ける、希少な「純北海道産完全無添加干しぶどう」のご紹介です。皆さん、小樽「塩谷地区」原産の「旅路」というぶどうをご存じでしょうか?正式名称「は紅塩谷(ベニシオヤ)」と言われ、生食用でグズベリ(西洋スグリ)のような縦縞模様が特徴です。このぶどうは見た目が最も重要であるため、縦縞模様がきちんと入らず、色付きが悪いとすぐに撥ねモノになってしまいます。13年前に、「生産量の45%が廃棄になっていて、農家さんが大変困っている」という話を耳にした菅原氏が、「困っている農家さんの役に立ちたい!」という一心で、廃棄になった300~400kgもの「旅路」を全て買い取ります。

そして、この破棄になった「旅路」を「どうしたら生かせるのだろうか?」と思索しました。そんな時、大型の乾燥機を持っている中学の同級

生を思い出し、「無添加レーズンが作れるのでは!!」と閃きました。最初は、乾燥が悪い、カビが生えるなどの様々な失敗を繰り返しましたが、試行錯誤の改良に5年の歳月をかけて、廃棄されていた「旅路」を「純北海道産完全無添加干しぶどう」として生まれ変わらせることに成功しました。「旅路」は栽培が難しいため、一時期は農家さんの数が減少し、絶滅が危ぶまれましたが、若手の農家さん達の「北海道産まれ北海道育ちのぶどうである「旅路」をたくさんの人に知ってもらいたい」といった情熱で復活を遂げ、今は、ワイン用のぶどうとしても愛用されています。



手作業で愛情込めて
作っています



コンテ店頭で好評発売中です

「旅路」の豊かな酸味と皮からくる旨みは、レーズンになるとより一層凝縮されて美味しくなります。チーズのお供にピッタリです。ぜひ一度ご賞味ください。

★ スタッフ ★ ★ おすすめのお店 ★ ~今回は工藤が担当しました~

the bar nano. femto.

皆様、「モクテルMocktail」ってご存じでしょうか?Mock(模造の/真似る)+Cocktail(カクテル)の造語で、ノンアルコールカクテルを指します。長らく続いたコロナ禍、健康志向・若者のアルコール離れの影響もあり、「モクテル」の需要は高まってきているといわれます。私もこ

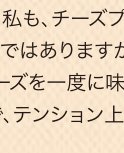
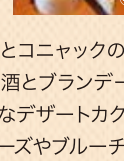
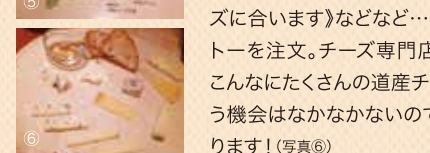
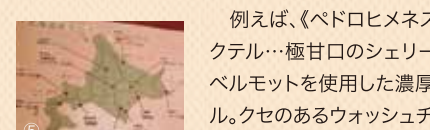
の日は車だったので、「モクテル」を頂きました。〈1杯目〉「キウイとバジルのモクテル」爽やかなバジルの香り、キウイの甘味と酸味が一体となった爽やかなモクテル。美しいグリーンが見た目にも華やかで、気分が上がります。(写真①)〈2杯目〉「オレンジとクリームチーズのモクテル」まるでチーズケーキみたい!トッピングは「乾燥無農薬みかんのピール」と、すりおろした「酪佳(らくか)」(さらべつチーズ工房)がアクセントに。(写真②)「お酒よりも熱と愛をこめて、道産チーズを語る」

(byスタッフ水越さん)という水野店長。姉妹店「ザ・バー・ナノ・グールド」オーナーバーテンダー 富田健一さん、スタッフさんたちと共に、道内のチーズ工房をあちこち巡り生産者から直接お話を伺って



ます。(写真③)ちょうど、「しあわせチーズ工房(足寄町)」から「幸(さち)」と「茂喜登牛(もきとうし)」が届いてニコニコです。(写真④)

カウンターには、チーズ工房さんをプロットした北海道地図と、「チーズ&カクテル ペアリングしてみませんか?」のメニューが。(写真⑤)



例えば、《ペドロヒメネスとコニャックのカクテル...極甘口のシェリー酒とブランデー、ベルモットを使用した濃厚なデザートカクテル。クセのあるウォッシュチーズやブルーチーズに合います》などなど...。私も、チーズプラトーを注文。チーズ専門店ではありませんが、こんなにたくさんの道産チーズを一度に味わう機会はなかなかないので、テンション上がります!(写真⑥)

水野店長&水越さんの「みずみずコンビ」の会話も楽しく、「モクテル」なのになんだか酔ったような気分になりました。チーズ好きには外せない素敵なバー。そして、アルコールが飲めない方も「モクテル」で、バーの楽しさ・美味しさを満喫できるお店です。(写真⑦)



the bar nano.femto.(バー ナノ フェムト)

札幌市中央区南3条西3丁目 都ビル7階

tel.011-231-2688

[営業時間]日・火・水・木/17:00~24:00

金・土/17:00~2:00

[定休日]月曜