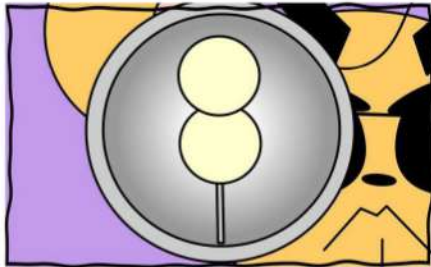


作・よねたゆみこ



チーズの店コンテ スタッフ近況



工藤 典子 (くどう のりこ)
地元・手稲のトレイルランに初挑戦！キツイ上りに心が折れそうになりましたが、なんとか完走！！筋肉痛が5日間続きました。



佐々木 知紗 (ささき ちさ)
黒松内町のチーズ工房を見学して道産チーズの魅力を再認識しました!!これからは少しずつ道内のチーズ工房巡りをしたいです。



伊藤 昌美 (いとう まさみ)
幼馴染の庭で採れた小梅で梅干し作りに挑戦しました。完熟・傷ものは梅ジュースや梅ジャムに!



吉光 真理子 (よしみつ まりこ)
私の大好きな季節がやってまいりましたー!近郊の花、野菜、お豆腐を買い求めに朝一で出発するのが楽しみなワトリ家族です~得した気分



佐藤 順子 (さとう じゅんこ)
今年始めて日ハム沖縄キャンプに行き、選手達が目の前で見れて感激しました。今年も日本一になれる様に札幌ドームに応援に行ってきます。



足立 唯 (あだち ゆい)
九州に行きました!現地のチーズ好き友人から、赤の柚子胡椒とモッツァレラが美味しいとの情報。ぜひお試しください!



木下 拓子 (きのした ひろこ)
チーズに囲まれて仕事ができることに幸せを感じています。奥深いチーズの世界に更へのめりこみそうです。好きなチーズは「アラルーシュ」(のぼりべつ酪農館)



生産者紹介 チーズ工房「ジャパチーズ」

ジャパチーズは旭川駅から徒歩で行ける、まちなかのチーズ工房。

「商店街の豆腐屋さんのようなチーズ屋さん」をテーマに、長尾英次(ながお えいじ)さんと奥さまが出来立てチーズを対面販売しています。

長尾さんは宮城県出身。チーズで有名な蔵王(ごおう)で製造や開発を担当したのち、お子様の誕生、東日本大震災時に起きた原発事故による放射能汚染が理由で、奥さまの地元・旭川へ来てジャパチーズを2015年にオープン。

20年以上の経験と受賞歴もある長尾さんですが、専門性の高いチーズよりも旭川に暮らす人々に愛されるものにと、食べやすく、でも繰り返し食べたくなるようなチーズを作っています。美味しいチーズは技術はもちろんのこと、良質なミルクがあるおかげ!原料は旭川東鷹栖の加藤牧場さんが一頭一頭大切に育てた牛たちから。自社牧場を持たない工房が、一ヶ所の牧場から生乳を得るのはなかなか大変な事なのです。

近所のおばあちゃんや仕事帰りのババママが立ち寄り、学生さんにはノンホモ低温殺菌&てんさい糖で優しい甘さのソフトクリームも人気とのこと!コンテで人気上昇中の「炙りチェダー」はハマる人続出。お洒落なパッケージは手土産にもピッタリです!

SHOP INFORMATION

チーズの店コンテ CONTE

〒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

アクセス 地下鉄東西線 円山公園駅
5番出口より徒歩2分
駐車スペース有り



<住所> 旭川市7条通7-33-69

<電話番号> 0166-56-7849

<営業時間> 午前11時~午後6時

<定休日> 月曜日

コンテ スタッフおすすめのお店 (今回は足立が担当)

お洒落なビルの1階、ガラス扉の前を歩いて気になった方もいるのでは？
イタリア料理店「イルソリト」さんはイタリアの中でも「北」イタリア。
ピッツァ & パスタのイメージとは少し違う、ちょっぴりマニアックな北イタリア料理をベースにシェフ・齊藤一(さいとう はじめ)さんの独自のセンスが光るお店です。

昼飲みしたくなる良い天気の中、姉と母を誘ってランチタイムに伺いました！
この日の選べるパスタは「カンネデルリ」というイタリア最北の団子状パスタ／サルシッチャのトマトソース／アサリとほうれん草のオイルベースからそれぞれ好きなものをチョイス。
お腹いっぱい～と言いつつドルチェに濃厚パンナコッタ パッションフルーツのカaramelソースを頂き、大満足！！

開放的なオープンキッチンでは齊藤シェフがテンポ良く料理を仕上げ、西舘大貴(にしだて だいき)さんが絶妙なタイミングでサービスをしてくれます。お二人の気さくながらも近すぎず遠すぎずな距離感は居心地良く、夜はワイン1杯からアラカルト、しっかりコースもあり記念日にもピッタリ。ぜひ行ってみてくださいね！



オステリア イルソリト (osteria il SOLITO)

〒060-0061 札幌市中央区南2条西5丁目31-4 スカレッタビル1F

電話番号 011-200-4557

営業時間 ランチ 12:00-15:00(L.O.14:00)/ ディナー 17:30-22:30(L.O.21:30)

定休日 月曜(祝日の場合は翌火曜。HPに掲載 <http://ilsolito.jp/>)



テンコちゃんの チーズ豆知識

<幸せホルモンとチーズ>

最近話題の「幸せホルモン」=「セロトニン」って、ご存知ですか？
脳内で働く神経伝達物質のひとつで、不安やイライラを抑え、精神状態を安定させてくれ、幸福感や満足感を感じやすくしてくれるそうなのです。
不足すると睡眠障害や不安感などマイナスの精神症状に陥りやすくなるそうです。

セロトニンは、体内で生成できず、食事からしかとることができない必須アミノ酸「トリプトファン」からつくられます。
チーズには、このトリプトファンが多く含まれますので、「チーズを食べて幸せな気持ちになる」のは、このせいなのかも？
そして「太陽の光を浴びる」「運動する」もセロトニン生成には必要なそうです。
ぜひ、「チーム CONTE」で、一緒に走りませんか？

プレゼント

クロスワード

クロスワードを解いた後、A-Cを拾いだしてください。現れたことばを同封のハガキに記入の上、返送ください。
正解者には素敵なプレゼントを差し上げます。 <ヒント>新しい時代

よこのキー

- 1、ヨーロッパで一番高い山&栗を使ったお菓子
- 2、〇〇井、天井、親子井
- 3、〇〇は千年、亀は万年
- 4、「さしすせそ」は〇〇〇〇の調味料
- 5、小泉〇〇〇〇、深田〇〇〇〇
- 6、食品を保存するための家電
- 7、パンを二度焼きしたお菓子
- 8、出る〇〇は打たれる

たてのキー

- 1、水牛のチーズといえば・・・
- 9、腰かけるもの
- 10、上司⇔〇〇
- 5、藤原氏は平安時代の〇〇〇階級
- 11、カレーの付け合わせに
- 12、〇〇〇〇、連絡、相談
- 13、岩手名物〇〇〇そば

1		10	11		
		2			13
3			4	12	
		5			
6	9				
7				8	