

福田さんは現在、チェスコの関東統括支店で営業ウーマンとして活躍中である。仕事の中身は営業として担当を持ちながら業務用のお取引先の展示会のコーディネイトや、ユーザーに対するメニュー提案などである。「チーズ屋である私たちが提案することに専門性があると思います。世の中のニーズに対してモノを売るというより、コトを売るということが大事だと思います」。

福田さんの活動は展示会の応援や実際にお客様との対話が基本だ。

中でも、チーズの勉強会、チーズのメニュー提案などが楽しい仕事。パン屋さんへの提案、ワインバーでの提案など色々なクライアントに提案が出来る引き出しをたくさん持っているこ

とが大事と言う。

フランスチーズを好きになったきっかけは？  
「20歳のとき、高級スーパーで購入した“シュープレム”というチーズを食べて、とても美味しく感動したんです。この“シュープレム”が私の人生を大きく変えました。」

この感動を多くの方に伝えることを仕事にしたいと考え、チーズ&ワインアカデミーの門を叩くことになった。そしてチーズマスターコースを卒業し、念願の輸入チーズ会社に入り、15年間営業、講習会講師、レシピ開発、メニュー提案、販促物作成など色々な仕事にチャレンジした。そして縁があり、チェスコへ。福田さんのチーズへの情熱はとても熱い。

「まだまだチーズで知られていないことがあるのでそれをもう一度原点に戻って伝えていきたい。簡単なことですが、例えば切り方でチーズの味が変わること、空気に馴染ませると味わいや風味が変わること。チーズそのものの基本を伝えたいのです。ちょっとした気遣いでチーズも美味しくなります」と。

「ワインと合わせる方もお料理で使う方も、チーズは残さず食べてもらえたらいいな」と思っている。チーズの食べ方の原点、「熟成状態・切り方・食べ方そして、好みを見つける」をこれからも丁寧に伝えていきたいとチーズ伝道士は微笑んだ。

## チーズのおいしさの感動を伝えることが私の生き甲斐です！



チーズルームにて



チーズアソート



チーズDeおせち

### 福田 みわ [ふくだみわ]

チェスコ株式会社関東統括支店勤務。

1992年、マスターオブチーズ取得。

2004年、フードコーディネーター（JFCA認定）

乳業会社、輸入チーズ会社を経て2008年チェスコへ。社外からも講演・執筆活動の依頼も多い。チーズ&ワインアカデミーの講師も歴任。

（2010年オフィシエ、1992年シュヴァリエ叙任）



試食をしながらのチーズ講習会