

狩野さんは2004年にチーズ&ワインアカデミーに通い、猛烈に勉強するうちにチーズの魅力に取りつかれ、会社を退職して、チーズの本場フランスへ1年間の勉強の旅へと進んだ。日本に帰り、チーズを食べる会を主宰したものの、会の仲間の皆さんはただチーズを食べてワインを飲むだけでチーズに詳しくなっていない。ただそれだけで時間が過ぎていくようなことで成長がないと思ったという。

そこで狩野さんはチーズを本当に知ってもらうための秘策を考えた。それは日本ではかなりポピュラーな市場となっているチーズケーキを通してチーズの魅力を伝えて行く方法である。チーズケーキに本格的チーズの味がする商品が少ない。もともとフランス菓子を習っていたので自分なりに作った。まずはブルーチーズのチーズケーキを作り、チーズケーキの会で自作

品をブラインドで試食させた。そこでなんと、並み居る市販品との比較において10品中ナンバー1に選ばれた。これが自信となって、チーズケーキの生産を開始。

千葉県のクラフトフェアに出展する機会も得て、ことは順調に進んだという。2016年に新しい工場はアウトソーシングした。今はチーズケーキショップを開店準備中。狩野さんは監修者だという。

狩野さんのビジネスはユニークである。カオリーヌ洋菓子店は店舗としては実在しない。本人が毎日チーズケーキを作っているわけでもない。そして工房も持っていない。チーズケーキデザイナーかチーズケーキプロデューサーといえる。そして、自信作のチーズケーキは狩野さんが開発して、製造は委託して、ブランドもしっかりと実在している。夢を実現しているこの状態

は、今後のビジネスのヒントになるかもしれない。昨年は日経の何でもランキングのチーズケーキ部門で堂々の全国3位の評価を受けた。新聞の威力は大きく、驚きの注文が舞い込んだようだ。

そんなことを淡々と語る狩野さんは、「そろそろチーズケーキについてはやり尽くした感はあるし、今自分はやはり、チーズのことにかかわりたいと思っている」「やっぱりチーズかな?」。笑顔の奥に新しい世界を見据えたビジョンの片鱗が見えたような気がした。

## カオリーヌ洋菓子店

<https://kaorinne.ocnk.net>

# チーズ普及の方法を探索 チーズケーキから始めたサクセスストーリー



### 狩野 かおり [かのう かおり]

- 2005年 マスターオブチーズ取得 (チーズ&ワインアカデミー)
- 2006年 チーズ勉強のため渡仏
- 2007年 チーズケーキショップ「カオリーヌ菓子店」オープン
- 2018年 日経プラスワン何でもランキング「チーズ通が選ぶチーズケーキ」で第3位
- (2009年 シュヴァリエ叙任)



スペイン・バスクで出会ったチーズケーキを日本で再現したら大人気に。今、話題の「バスクのチーズケーキ」



著作の「チーズの絵本」(作・かのうかおり 絵・平澤まりこ サンクチュア出版)と「カオリーヌ菓子店のチーズケーキ」(かのうかおり 主婦と生活社)



日経「何でもランキング」で全国3位に



フランスAnney近くの小さな村のシェーヴル工房で、ヤギの世話とチーズづくりに励みました