

# 作り手の情熱を伝えることが 最大の喜び



## 宮田さつきさん

[みやた さつき]

2001年 交換留学でフランスリヨンへ

2003年 株式会社久田 入社

2012年 シュヴァリエ叙任

現在 株式会社久田経営戦略室営業本部部長

宮田さんの業務はチーズショップの販売企画、販売指導、新人研修、セミナー講師など多彩だ。取材できたのは東急二子玉川店のチーズ王国である。早速お話を聞いた。

「私はお客様とチーズのお話をしている時が一番楽しいんです」という笑顔がとびっきり美しい。

宮田さんのフランスチーズとの出会いは約20年前の学生時代に遡る。交換留学先のリヨン(仏)でお友達のお母様がシェーヴルを毎日作っていて、そこでチーズ作りをお手伝いし、それを朝食として出された、そのシェーヴルの味が絶品で衝撃的であったという。さらに友達と一緒にその美味しいシェーヴルを地元のマルシェに売りに行った体験も持っている。このリヨンでの原体験がその後の宮田さんの人生に大きな影響を与えたのだ。



チーズ王国東急二子玉川店に並ぶチーズ



さまざまなイベントでプレート作りもコンシェルジュもこなします(フランスの展示会会場で)

帰国後、仕事としての「職人」に憧れていたため、そうなる方法を模索していた。そんな時にマダム久田(久田早苗氏)のチーズ熟成士のお話を聞き、これだと思い躊躇なく株式会社久田に入社した。そして世界の一流の生産者や熟成士との出会いを通して、熟成という職人技、人の手で美味しく進化させていく不思議さを肌で感じ、彼らの情熱を直接日本のお客様に伝える喜びを発見した。

久田社長からは常々「チーズは生きている。自分の五感をフル活用してチーズの状態を見極める力を持つことが大切」と言われている。20店舗のショップと本社はSNSで繋がっており、チーズの状態が良くなければ瞬時に写真や動画で連絡が入るといふ。また販促企画が成功した場合なども情報共有が可能で、海外の生産者とも日々繋がっている。



海外サプライヤーとの買い付け商談も(右から2人目)

今後の宮田さんの抱負を聞いてみた。

「私の故郷である金沢には四季があります。季節感がなくなりつつある昨今だからこそ、四季に合わせた旬のチーズをフルーツや野菜と一緒に提案していきたいんです」と目を輝かせた。真のチーズ専門店を目指して、宮田さんの新しい挑戦は続いている。

東京・二子玉川

## チーズ王国 二子玉川店

東急田園都市線 二子玉川駅  
東急百貨店 B1(二子玉川フードショー)  
TEL.03-6805-7256  
営業時間/10:00~21:00