



## チーズ店は、人の手が必要な仕事。 お客様に喜んでいただけてこそ 達成感が得られます

森 節子さん(2002年シュヴァリエ叙任 2015年オフィシエ昇格)  
[もり せつこ]

会社勤めの傍ら「チーズ&ワインアカデミー」「田崎真也ワインサロン」に学び、チーズ会社にて実践力を磨く。

2000年、輸入チーズ販売「フロマジュリー アルパージュ」を開店。

ギルド・デ・フロマジュ・ギャルド・エ・ジュレ(チーズ専門卸販売)

J.S.A.認定ワインエキスパート

フランスチーズには、気持ちをほっとさせる何かがある。そんな魅力にとりつかれてチーズを学び、ついにチーズ専門店まで立ち上げてしまった森節子さん。お店は都心の神楽坂にあります。

「チーズはよい草、健康な動物、衛生管理、つくり手、研究、流通、サービスの人々と多様な要素が組み合わさって消費者に届けられるもの。自分にできることは限られているけれど、こんなチーズを少しでも良い状態で提供する仕事がしたい」という思いにあふれてのスタートでした。

お店の主役はチーズとお客様。自分たちは縁の下の力持ちという森さん。

「背伸びしないで、身近なお客様にこのチーズを食べてほしい、喜んでもらいたい。そこに達成感が持てなかったら、こんな地味な仕事は続かないと思います」。

2020年はその継続を喜ぶ20周年のはずでした。しかし、身動きがとれません。

「でも、コロナのおかげで立ち止まる時間が持てました。チーズの美味しそうな香りにワクワクする気持ちを忘れないとか、大切なことを取り戻せた気がしています。コロナ禍ではナイフがよく売れたり、ネット販売で対面販売以上に会話が弾んだり。新しい時代も「仕事がチーズでよかった」という言葉が印象的でした。

(文責 松成 容子)



▲神楽坂も一歩入れば住宅地。コロナ禍でもたくさんのお客様が、近くのパンとともに買い求めてくださいました。



▲2017年6月のタストフロマージュ初夏のソワレで、「アルパージュ」のスタッフとともに仕立てて好評を得たプラトーの一部



▲スタッフとともに千葉の牧場見学に。「タストフロマージュの称号は、裏方で頑張っている人にこそ差し上げて、先輩と新人がつながってほしいと願っています」

東京・神楽坂

## チーズ専門店 アルパージュ

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-22 ☎03-5225-3315

営業時間：月～木・日/11:30～18:00 金・土/11:30～19:00

※営業日・営業時間はHPをご確認ください

<http://www.alpage.co.jp/>