

# 日本酒に合うチーズ おつまみグランプリ全国2位獲得!

## 株式会社 山久

日本酒のプロフェッショナルたちが選ぶおつまみグランプリが初開催され「たまり漬チーズ」が出品数八十四点の中から全国第二位に選ばれました。  
製造会社である(株)山久の事業部長 宇賀神晃さんに受賞時の感想や商品についてお話を聞きしました。

●おつまみグランプリとは

世界で唯一となる日本酒だけの「SAKE COM PETITION」の新たな取り組みとして、昨年から始まりました。審査は、日本酒のプロフェッショナルたちが実食形式で日本酒に合う缶詰やチーズ、乾物などの多種多様な「おつまみ」を選びます。

●応募のきっかけ

東京の取引先の方から日本酒に合うチーズ

を出品しないかと誘われました。約二十年前から販売をしていた「たまり漬チーズ」は、日本酒に合う和風チーズとして開発した商品だったので、この商品だと思い喜んで出品しました。

●受賞時の感想は

受賞式会場には報道関係者がたくさん来ていたので大変驚きました。結果の発表では、

第二位で当社の名前が呼ばれ、本当にびっくりしました。結果を喜ぶとともに次はぜひ一位を取りたいと思いました。

●受賞後の変化は

ネットなどを通して北海道から九州まで多くの酒販店から問い合わせや取り引きの申し込みがきています。今回の受賞を通して矢板

市の名前が全国に広まればいいなと思っています。

●受賞した商品は

受賞した「たまり漬チーズ」は、みそが熟成する過程でできる琥珀色のたまりを使ってチーズを漬けたんだ商品です。たまりの香りとチーズのコク、風味がとも良く合う和風チーズです。



●たまり漬にしたきっかけは

日光や鬼怒川の名物である「たまり醤油」とチーズのコラボがおもしろいと思い開発を始めました。開発では、チーズは

液体に入れると徐々に硬くなるので、チーズの種類、カットの大きさ、塩分の調整など何度も試行錯誤しました。

●ほかの和風チーズは

たまり漬チーズを販売して三年後に赤みそをベースにした「みそ漬チーズ」、もろみ醤油にじっくり漬けた「もろみ漬チーズ」も加え三種の製造、販売をしています。

●アレンジレシピは

この商品は、そのまま食べても十分おいしいですが、卵焼きに入れても合いますし、カルポナーラに混ぜると甘辛いたまりが絶妙に絡み合っ子どもから大人までが楽しめるパスタに仕上がります。また、漬け汁のたまり醤油を使った、肉そばろは、ご飯や麺類と

の相性も抜群で、いろいろな料理にも使える便利な常備菜にもなります。

●心掛けていること

現在、約五十種類のチーズを製造していますが、販売に至るまでには試作の時間を大切に、原材料の良さを最大限に生かせるような商品作りを心掛けています。

●新商品はありませんか

チーズを使ったスイーツとして、チーズ餡をたっぷり使った「チーズ饅頭」を近々発売予定です。チーズ以外の商品としては、牛骨ベーススープのラーメンや牛肉の旨みとスパイスをコーティングしたカシューナッツも近日発売予定です。

(記者の感想)

たまり漬チーズは、温かいご飯にも合いますと教わり早速夕食に試しました。「うわー。チーズがおいしい!」また、残ったたまり醤油で食べる卵かけご飯も絶品でした。ぜひ皆さんもお試しください。(M・K)



●問い合わせ  
株式会社 山久  
チーズファクトリー  
住所…上太田一〇  
電話…(四四)三三三五