

西武池袋線の大泉学園駅から徒歩3分、小さいが良く目立つ看板が見える。「クッキングチーズ」である。店主の佐藤陽呂美さんが迎えてくれた。

お店は気楽に街のパン屋さんに入るような印象である。ショーケースにはチーズだけでなく、ピザセット、ケーキ類もあり、その一つ一つの大きさと値段はリーズナブルである。

佐藤さんは2年前に熊本地震が発生した後、故郷へ帰ろうと九州に戻ることを決めていた。しかし何かすっきりしない日々が続き、何故だろうと自問自答する日が続いた。人生を振り返れば、乳製品のプロモーション企画の会社を設立し、その代表として活躍していた。その中心商材や企画テーマにはいつもチーズがあったという。チーズフェスタの企画・運営などから始まり、チ

ーズの商品、パッケージデザイン、販売促進企画、チーズのデモ販売なども行ってきた。でも、やり切った感がないのは何故か?「そうだ。自分がお客様にチーズを直接売ることができたら……」。

お店を持つことを決めてからは、数十年に渡る仲間たちが色々応援してくれた。チーズに合うパンが得意なブーランジェや輸入チーズ会社の皆様などなどだ。

ならば、とお客様との距離が近い、敷居が高くない店づくりに努めた。九州に帰ることは断念した。

チーズのカテゴリーで一番のボリュームゾーンはシュレッドタイプチーズ、そこに着目し、世界各国のチーズをお店でブレンドしていく。お料理に合うブレンドチーズをお店の最大の特徴にしたのだ。

一人一人のお客様との対話はじっくり時間をかける。次のお客様はその会話を静かに聞いていて、イライラしている様子はない。まるでチーズの勉強会のような時間ともいえる。

地域のお客様を固定化して、お店そのものがお客様の相談・サポートの拠点にも見えてきた。一度は訪れてみてほしい料理用チーズに特化したお店である。

東京・大泉学園

Cooking Cheese クッキング・チーズ

東京都練馬区東大泉5-38-20 1F

TEL.03-5935-4428

FAX.03-5935-4429

営業時間/11:00~19:30 定休日/月曜日

<https://cooking-cheese.co.jp>

【最寄駅】西武池袋線大泉学園駅から徒歩3分

ユニークな料理用チーズ専門店を開発し、 地域のお客様に大好評中!!



佐藤 陽呂美 [さとう ひろみ]

1992年より16年間、チーズの祭典「チーズフェスタ」の広報を担当。フランスをはじめ豪州、米国などのチーズプロモーションとしてセミナー、プロ対象コンテスト、店頭試食デモンストレーターの派遣など多彩に企画。2017年、チーズショップ「Cooking Cheese」オープン。(1999年 シュヴァリエ叙任、2007年 オフィシエ叙任。同年より理事就任)



売れ筋ナンバー1のピザセット



気軽にパーティーが出来る5種のチーズセット



気楽に入りやすい店舗エントランス



クッキングチーズのサインボード