



本物の美味しさをお届けしたく、 ナチュラルチーズ普及活動に30年

青山吉克さん(1992年シュヴァリエ叙任、2009年オフィシエ叙任)
チェスコ株式会社 取締役営業本部長
2018年6月定時総会にてフランスチーズ鑑評騎士の会理事に就任

【会社概要】

チェスコ株式会社 1957年設立。輸入チーズ専門商社。直営チーズショップ12店運営。テーブル用輸入チーズでは業界最大手。
本社所在地：〒160-0003 東京都新宿区四谷本塩町5番1号

今回は東京・四ツ谷から徒歩3分、チェスコ株式会社の営業本部長である青山吉克さんを訪ねた。チェスコは昨年で創業60周年を迎えた。青山さんのチーズビジネス人生は30年になるが、チェスコとともに歩んできた約30年である。笑顔の中に秘めたる闘志を持つ青山さんの実像に迫りたい。



チェスコ創業60周年のチーズプレート

◎フランスチーズとの出会いはカマンベール

青山さんは30年前、あるお店で衝撃の体験をした。それは生ハムとバゲットと一緒に食したカマンベールの味である。こんなに美味しいものがあるのか。それ以来、ナチュラルチーズに興味を持ったという。チェスコに勤める前の話である。

この時の感動が忘れられず、一念奮起、美味しいチーズを極めようと単身フランスへ。フランスでお世話になった方が写真のご夫妻である。マドレーヌ寺院近のチーズショップ「La Ferme Saint Hubert」(現在当店舗は閉店)を経営していたこのご夫妻に出会い、チーズを学ぶ。その後、ご夫妻の紹介で4つのタイプ(青カビ、白カビ、シェーブル、ウォッシュ)の工場に製造・熟成を学び現地にてシュヴァリエを叙任。ご夫妻には今でも最大の感謝をしているという。そして帰国後、ナチュラルチーズの輸入商社であるチェスコに入社を果たした。

◎チェスコでの現在の活躍範囲

青山さんは現在チェスコの取締役営業本部長として商品の仕入れ、企画・開発、マーケティング、品質管理、販売を統括しその守備範囲は広い。そして国内外での買い付けの出張もこなしており、親交が深い各国のサプライヤーとの人脈も強みだ。また国内チーズ関係団体との窓口業務も行い、輸入チーズ業界では知らない人がいないくらいだ。

◎日本のチーズ市場の現状について伺ってみた。

2017年度、日本の総需要は大きく伸びて33万8千トンの規模になっている。史上最高の水準という。牽引しているカテゴリーとしてシュレットチーズの原料が伸びている。

チーズの持つ「栄養やおいしさ、健康機能」などがチーズの価値を高め、機会あるごとに媒体等で紹介され、ここ数年は「健康」というキーワードが消費者に浸透していることを肌で感じるという。例えばカマンベールが健康をキーワードにテレビで放映されると、「カマンベール」

という単語が使われたその商品が爆発的に販売増になる。本年3月末には青カビチーズがやはり健康を背景にテレビで報道され伸長する。担当としてはお客様の反応が良いことは嬉しいことであるが、急激な物量増は供給面が悩みの種でもあるという。

◎チェスコの営業戦略と新しい取り組み

チェスコの強みはチャンネルを多く持っていることで、デパート、高質スーパー、量販店、業務問屋の4つの業態に合わせた商品戦略を強化している。

たとえばデパートについては付加価値のある差別化された商品を提案し、量販店には日々の暮らしに役立つため、値頃感ある商品を提案している。また、ここ数年は、チーズの素材としての使い方にも力を入れ、様々な用途へと新しい価値訴求に取り組んでいる。というのもチーズは美味しいということだけでは拡がりに限界があり、そのまま食べることから、色々な料理に、色々な場所で使われていく提案こそが大切だと考えるからだ。業務用は素材としてまだまだ広がるチャンスの多い業態のため、チーズ料理関係のレシピも作っている。季節の歳時記に合わせて例えばサラダの日には？ アペリティフの日には？ など、魅力あるレシピ作りも大事なプロモーションであるという。夏場はパワーサラダ、BBQに焼きチーズ提案なども進めているそうだ。

直営のチーズショップは現在12店舗。直接お客様と対話できるチェスコのフラッグシップとして重要なチャンネルであり、また海外サプライヤーからもテストマーケティングの場としても期待されている。

◎今後の市場成長見込み

チーズ市場は、消費者ニーズの多様化の中、チーズの持つ美味しさや文化、健康など多面的な価値が注目され、特にここ数年はトライ

アルユーザーが増加している。また日欧EPAの署名もあり、マスコミや顧客からも、健康素材としても、今後はますます需要は増え続け裾野が広がるものと考えている。さらに2020年の東京オリンピックに向けてますます期待される商材の一つと言い切る。1964年の東京オリンピックでナチュラルチーズの需要は飛躍的に伸びた。今回も各国の新たなチーズが店頭を賑わすことになるのではないかと期待しているのである。

◎現在の一番のお気に入りチーズは？

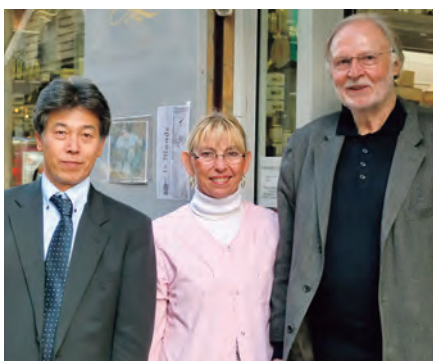
チーズとの出会いはカマンベールだった青山さんだが、現在お気に入りを探ると「ロックフォールが一番好き。ロックフォールの素晴らしさはそのまま食べても最高ですが、料理にもソースにも使えるところが気に入っています。飲み物はワインが良いのですが、最近では新しい取り組みとしてアルコール以外の飲み物との組み合わせにチャレンジ中です。会社としてもワイン以外の飲み物についてトライしていきたい」とチーズ需要の新たな組み合わせも日々実践中だった。

◎フランス鑑評騎士の会の理事になられての抱負

「チーズを愛する気持ちは誰にも負けないと思っています。理事に推薦されたことで更にフランスチーズの伝統や美味しさにプラスして、新しい価値訴求に努めたいと思っています。会員の皆様とともにフランスチーズの普及とシュヴァリエの会の発展に努めていきたい。そして人との出会いも今後も大切にしていきたい。」と。

優しい笑顔の中にチーズ業界の次代のリーダーとして秘めたる情熱を感じた取材時間であった。これからのますますの活躍に期待したい。

(取材・文責 大塚)



パリでお世話になったご夫妻との再会。チーズを学んだショップ (La Ferme Saint Hubert) の絵画



サプライヤーとの会食の後に