

県内の畜産農家が頑張っている姿や安全・安心でおいしい畜産物を生産している状況・販売情報など「畜産農家の元気だより」で消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で  
おいしい  
県内の畜産物をぜひ  
ご賞味ください

## 神奈川県産生乳を使った手作りチーズと薪窯ナポリピッツァのお店 Latteria BeBe Kamakura

今回は、有限会社相澤良牧場の新鮮なミルクを使ってチーズを製造販売している、手づくりチーズと薪窯ナポリピッツァのお店『Latteria BeBe Kamakura』を紹介します。

お店は2015年4月にオープン。代表の山崎様は料理人で、イタリアはプーリア州での料理修行の中で、イタリアのチーズ文化に出会い、実際にチーズ製造も学んで来られました。料理修行の中で、チーズがいつでも食卓に存在し、多様な調理法・食べ方などが根付くイタリアの食文化に感銘を受け、日本人にもその食文化を知ってもらいたいとの想い、そして、チーズを美味しく食べてもらいたいとの想いから同店をオープン。オープン段階からチーズ工房を併設し、いつでもフレッシュなチーズをお客様に提供できる環境を作られました。「モッツアレラをはじめ、イタリアのフレッシュチーズはそのままでも美味しいが、料理に使うことでより美味しくなる。」と、自家製フレッシュチーズがあれば料理人としての技術・センスをさらに発揮できるということもチーズ工房を併設した決め手だったそうです。

生乳仕入先の相澤良牧場との出会いは、酪農団体からの紹介がきっかけ。チーズの仕込みは生乳ベースで350kg/日を週5回ほど。製造ベースはオープン当初に比べて年々増えているとのこと。作るチーズの種類は、フレッシュ系のモッツアレラ、ストラッチャテッラ、ブッラータ、リコッタ、マスカルポーネ、セミハード系のカチョカバロ、ハード系のゴダと、多くの種類を製造しています。

そのチーズ製造技術の高さから、国内のチーズコンテストで度々入賞され、記憶に新しいところでは、昨年10月に開催された“Japan Cheese Awards2022”の非加熱・加熱圧搾/バラエティ部門にて『GOUDA KAMAKURA CUMIN』が最優秀部門賞、非加熱圧搾/熟成4ヶ月以上部門にて『GOUDA KAMAKURA』が金賞、パスタフィラータ/モッツアレラ部門にて『モッツアレラ』が銀賞、パスタフィラータ/ブッラータ部門にて『ブッラータ』が銅賞を受賞しました。チーズ製造は山崎代表が担当し、ピッツァは山崎代表のお兄様が担当と、兄弟でお店の切り盛りをされており、ピッツァの他にもパスタや工房製のチーズを活かした様々なメニューで目と舌を楽しませてくれます。ドルチェにもチーズを使ったメニューがいろいろとあり、チーズ文化を楽しめるお店です。

お客様からの反響を伺うと、「オープン当初は出来立てチーズという物珍しさが先行していたが、お店もチーズも地域に定着し、豆腐屋さんに行く感覚でチーズだけを購入にくる地元の固定客も増えてきている。」と、山崎代表が思い描かれていた“日常生活の中にチーズが存在する”風景が育まれていて素敵だと感じました。

近年の酪農業の危機的状況の間近に見て、酪農家が元気になるためになにかできないか、酪農業への理解促進の一助になるようなことができないか、若い人たちがやってみたいと思える産業にするための応援ができないかと、お店の運営・チーズ製造を通して日々考えられているとのこと。また、より美味しいもの、新たな商品のメニュー化にも意欲的で、次はジャージー種のミルクでチーズを作りたいとも話してくださいました。(現在はホルスタイン種のミルク)これからどのような取り組みを形作っていかれるのか、とても楽しみなお店です。



おすすめメニュー  
「ブッラータとトマトのマリネ  
スペイン産生ハム添え」



スタッフの皆さん  
(後列右から2人目が山崎代表)

### チーズ職人の岩崎氏

学生のころよりチーズ製造について勉強し、ヨーロッパでもチーズ製造の修行をされてこられた生粋のチーズ職人。山崎代表とともに『Latteria BeBe Kamakura』のチーズ製造の中心を担っています。



チーズ製造中の岩崎氏



熟成中のゴダチーズ



店舗外観



フレッシュチーズ



原料生乳を供給している  
相澤良牧場 相澤 広司 代表より  
「うちの生乳を美味しく  
加工してくれて、ありがとう！」

### Latteria BeBe Kamakura

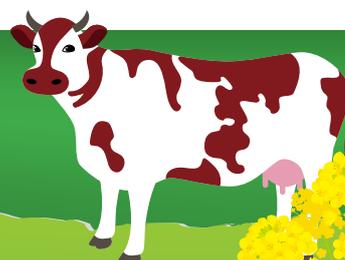
所在地：鎌倉市御成町 11-17

TEL：0467-81-3440

営業時間：11:00～21:00 (ラストオーダー)

定休日：毎週月曜日+不定休

※月曜が祝日の場合は営業し、翌平日が定休日



# やまゆりポークメニューが人気！『和風レストラン 憩』ご紹介！

平塚市金目地区にある『和風レストラン 憩』で“やまゆりポーク”ののぼりが掲げられているのを発見し、どのようなメニューにご利用いただいているのか伺いに訪問しました。

『和風レストラン 憩』は前職の寿司屋より独立されて2011年9月にオープンしたレストランです。手作り料理にこだわり、店内飲食およびテイクアウトともに取り組まれております。使用する素材は、地元産のものを優先的に使用することを心がけ、旬と鮮度に気をつかい、仕入のために様々な直売場にも通われているとのこと。

やまゆりポークとの出会いは1年ほど前、取引先の精肉卸店からの提案です。その時、やまゆりポークを含め、提案のあった複数の豚肉をそれぞれ食べ比べて、やまゆりポークが一番美味しいと感じたことから、やまゆりポークを扱っている他の飲食店を食べ歩いて味を再確認し、「これだ！」と採用を決めたとのこと。

やまゆりポークを使用して、バランスの良さ・脂の美味しさ・ヒレの柔らかさなどから、『ロースかつ定食』・『ヒレカツ定食』のメニューに使用いただいていた（画像参照）。この他、お正月の御節用にバラ肉で角煮を作るなど、その美味しさから用途を広げているとのこと。

お客様からの反響も良く、とんかつメニューは人気メニューとなっており、常連のお客様からも、使用するお肉をやまゆりポークに変えた際、「肉が変わったね。」と、すぐにやまゆりポークの良さに気付いてくださったそうです。

やまゆりポークの良さを実感し、もっとやまゆりポークを広めたいとの想いから、「やまゆりポークの名のついたメニュー開発、デリバリー需要に向けたやまゆりポークお弁当商品の開発、また、惣菜や加工品（他者含む）の店頭販売へのアイテム追加にも取り組んでいきたい。」と、やまゆりポークへの熱い想いを語っていただきました。ぜひ、皆様も『和風レストラン 憩』にて、やまゆりポークをはじめ美味しいお料理をお召し上がりください！



**和風レストラン 憩** 平塚市北金目 4-7 〈TEL〉 0463-50-6151

〈営業時間〉 ランチタイム 11:00～15:00 (Lo 14:00)

ディナータイム 17:00～21:00 (Lo 20:00)

〈定休日〉 月曜日、12/30・12/31・1/1 ※月曜日が祝日の場合は、翌平日営業日が定休日となります

## Recipe

Latteria BeBe Kamakura 山崎代表おすすめレシピ

### モッツアレッタと苺のカプレーゼ



#### 材料 (2人前)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 苺……………5～6粒           | <input type="checkbox"/> エクストラ・ヴァージンオリーブオイル…適量 |
| <input type="checkbox"/> 生食用モッツアレッタ……………約100g | <input type="checkbox"/> バルサミコ酢……………適量         |
| <input type="checkbox"/> 塩……………ひとつまみ          | <input type="checkbox"/> ミント・バジリコ……………お好みで適量   |

#### 作り方

- ① イチゴを縦半分に切りボールに移す
- ② ①に塩一つまみと、オリーブオイル、バルサミコ酢を加えてマリネする
- ③ お皿に一口大にちぎったモッツアレッタを並べる
- ④ ③の上にマリネしたイチゴを並べて、ボールに残ったソースもかける
- ⑤ お好みでミント、バジリコを飾って完成

