



チーズプロフェッショナル

吉田真弓さん

# チーズを真ん中に 食の楽しみ方を提案



作る人と食べる人の  
橋渡し役に

甲府市中心街に店を構えて約50年になる老舗レストラン「ボンマルシェ」。父が経営するそのレストランで、チーズプロフェッショナルとしてチーズの楽しみ方を提案しているのが真弓さんです。

「父がコック、母はパティシエという環境で育つ中で、私は作る人と食べる人の橋渡し役になろうと自然に思うようになっていました。レストランを手伝う中で、お客様に勧められて食べたチーズが、この道に入るきっかけとなりました」

以来、ありとあらゆるチーズに関する本を読みあさり、独学で勉強。給料のほとんどをチーズの食べ歩きに費やしたと語ります。2004年には念願のNPO法人チーズプロフェッショナル協会認定の資格を取得。その後は、東京のナチュラルチーズ専門店での勤務を通して、さらに知識を広げ経験を重ねてきました。



甲府の店に戻ったのは、2011年4月。「旬のチーズを楽しむ会」を定期的に開催し、お客様と直に接する日々を楽しんでいるとのこと。「東京に行って学んだことで自分の幅が広がり、より自由なチーズの楽しみ方を提案できるようになりました」と微笑みます。昨秋には、さらなる高みを目指しソムリエの資格も取得。今ではチーズとワインの組み合わせを楽しむひとときを提案するなど、老舗レストランの新たな魅力を打ち出しています。

生産者の思いと一緒に  
召し上がれ

「豊かな自然に恵まれ、おいしい農産物もたくさんあり、身近な場所にワイナリーがいくつもある山梨は、とてもぜいたくな所」と語る真弓さん。ふるさと山梨を一度離れたことで、その魅力を再認識。そんな山梨自慢の食材やワインを店で提供できることを、とても幸せに感じていると言います。

「これからは、もっともっと生産者の思いをお客様に伝えながら、山梨のおいしいものを楽しんでもらいたい店にしたいと思っています」

「生まれ育った甲府には思い入れがあり特に中心街を盛り上げていきたいという強い気持ちを持っています。個性のある店同士が協力して、もっとたくさんの方が訪れる、にぎやかな街にしていきたいですね」

そう語る表情は、とても生き生きとしてキラキラと輝いていました。



定期的に行われる「旬のチーズを楽しむ会」。産地も種類も違うさまざまなチーズに合うワインを楽しめます



「チーズにも旬があるんですよ。学ぶごとに奥深いチーズに魅了されていきます。これからは山梨県産のチーズとワインのベストマッチもプロデュースしたいですね」

