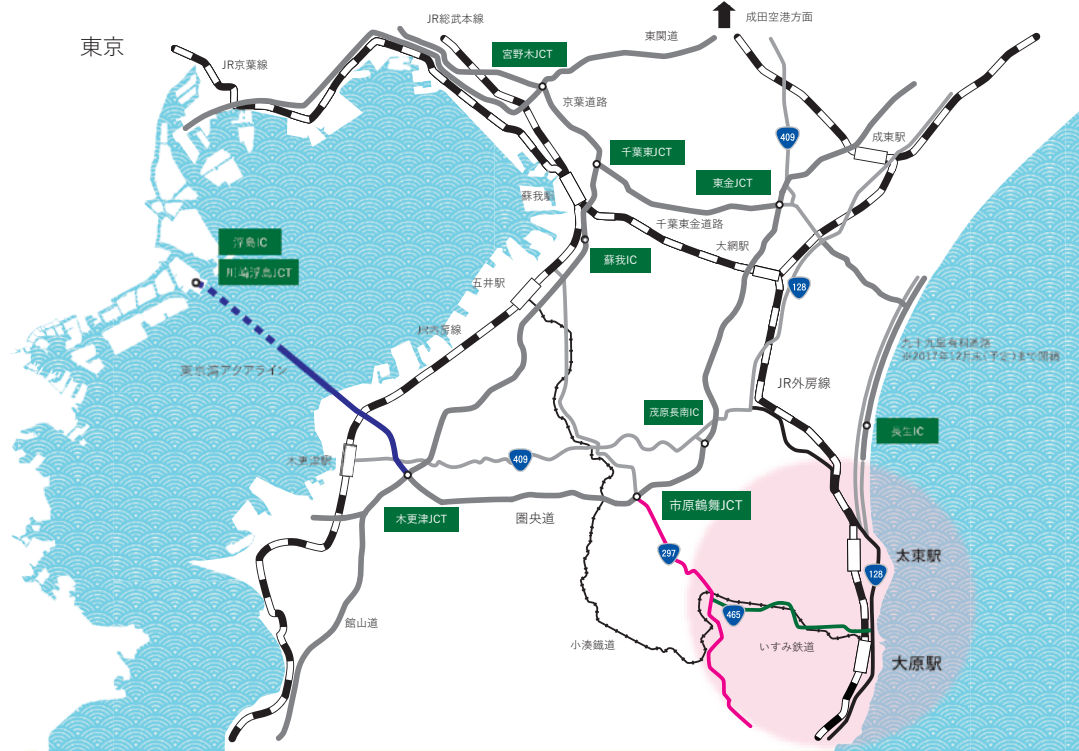


いすみ市へのアクセス



東京方面からのアクセス方法

電車の場合

特急であつという間の72分!!

- 東京駅よりJR外房線特急わかしお号→大原駅

バス・電車の場合

いすみの田園風景をのんびりと眺めて。

- 東京駅より(小湊鉄道バス)
 - ①東京駅→大多喜バス停～(徒歩)→いすみ鉄道城見ヶ丘駅→大原駅
 - ②東京駅→御宿～(徒歩)→JR御宿駅→大原駅
 ※行先は乗車前に十分ご確認ください。

- 品川・羽田空港より
品川または羽田空港より大多喜(オリブ)～(徒歩)
→城見ヶ丘駅→大原駅

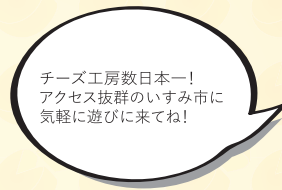
お問い合わせは・・・
いすみ市役所農林課 TEL 0470-62-1280

作成 いすみ市地域おこし協力隊 発行 2017年10月 千葉県いすみ市

お車の場合

いすみをぐるぐる探検の日。

- 浮島ICまたは川崎浮島JCTより東京湾アクアライン
→圏央道市原鶴舞IC→国道297号線(大多喜経由)
→国道465号線→いすみ市へ



いすみ市マスコットキャラクター
いすみん

チーズ工房数日本一!
アクセス抜群のいすみ市に
気軽に遊びに来てね!

東京からすぐ近くの“チーズの楽園”

いすみ

チーズマップ



LET'S EAT TOGETHER



Natural made, Hand made

For you.



「チーズは牛、餌、場所等によって
できるものが全く違うんだよ。」

チーズ工房フロマージュ KOMAGATA
駒形 雅明さん



駒形さんは長年乳業界で乳製品の研究や機械の設計を経験してこられた乳業界の鉄人。駒形さんは第一線を退いた後、趣味としてチーズづくりを楽しみ、友人に振る舞ったりもしました。すると、これが美味しいと大好評だったため口コミでチーズの評判が広まり、1998年よりチーズを本格的に製造して販売するようになりました。また駒形さんはご自身の経験を後進に伝えていこうと、千葉県が開催したチーズ製造講座において講師を務めたこともあり、現在も駒形さんのもとには全国各地や海外から視察や研修に訪れる人が絶えません。



なんとご自宅には駒形さんが作ったゴルフ場が！裏山に登ると太平洋まで見渡せてしまいます。



「ここにしかない、
いすみのチーズをつくりたい。」

チーズ工房 IKAGAWA
五十川 充博さん



ほたるの里・いすみ市山田地区。チーズ工房IKAGAWAは里山の自然あふれる環境でジャージー牛を放牧しています。チーズの特徴はチーズの”匂”を楽しめるというところ。自家栽培の牧草は季節によって牛乳の味や見た目に変化をもたらしますが、一般的に春のチーズは若草のフレッシュ感、夏は草の青々しさ、秋冬は香ばしい風味を楽しむことができると言われています。また、ジャージー牛の夏の牛乳は黄色で冬は白色の傾向があり、乳脂肪分が高いためコクがあるのが特徴です。「いすみで育った牛でいすみのチーズをつくる」ことにこだわる五十川さん。「どれだけ牛に寄り添えるか」房総いすみのかたすみで、今日も家族は牛さんとともに暮らしています。



ひろ〜い牧場でのびのびと暮らしています。



酒びたし、青カビ、生チーズ、白カビなど。



チーズ工房フロマージュ KOMAGATA

いすみ市新田 1533
0470-62-2577
営業時間 9:00~17:00 不定休

<受賞歴等>
●酒びたし(国内航空会社国際線ファースト
クラス機内食採用2013.12~2014.2)



ムチュリ、クリームチーズ、モッツアレラ、
カチョカパロ、フロマージュブランなど。



チーズ工房 IKAGAWA

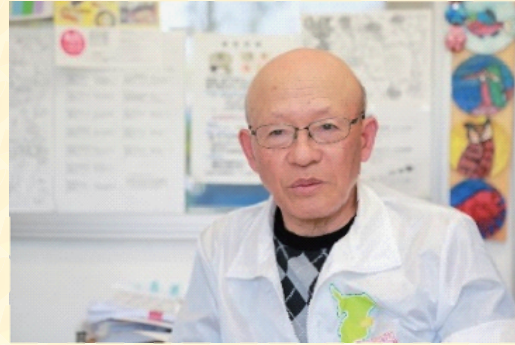
いすみ市山田 6623
0470-66-0825
営業時間 10:00~16:00 不定休

<受賞歴等>
●クリームチーズ(JCA 2016銀賞)

※JCA : JAPAN CHEESE AWARD

「清く、正しく、美しく。」

よじゅえもんのチーズ工房
関博さん



長年酪農業に従事してきた関夫妻は酪農の幅を広げようと、駒形さんが講師を務めたチーズ製造講座に参加しました。そしてチーズに可能性を感じた二人は、その後1年間をかけて徹底的にチーズづくりを身体に叩き込んでいきました。
現在はチーズの製造・販売を専門として工房を運営していますが、「清く、正しく、美しく」をモットーに正確な作業を心がけ、真摯にチーズをつくり続けています。
おススメは、あつあつに熱したフライパンで焼く「カチョカパロ」。巾着型のカチョカパロには、夫妻の溶けるほどに熱い想いがぎゅっと詰まっています。



「本日のチーズが完成しました！」
夫婦で協力してチーズづくりの毎日です。



カチョカパロ、モッツアレラ、ストリング、
生チーズ、リコッタ、スモークチーズなど。

4



よじゅえもんのチーズ工房

いすみ市松丸 111-1
0470-86-3021
営業時間 10:00~17:00 不定休

<受賞歴等>

●モッツアレラチーズ(JCA 2014銅賞)

「牧場ならではの 乳製品をつくりたい。」

高秀牧場ミルク工房
高橋 温香さん



高秀牧場は首都圏とは思えない広大な牧場の風景がテレビCMに使用されたこともあるほど、とても見晴らしの良いところです。牧場ではフランスなど国内外で修行した職人さんが毎朝搾られた生乳からチーズを作っており、そのほかにもジェラートの製造・販売やカフェも運営しています。ミルク工房店長・高橋さんのイチ押しは、高秀牧場の酪農体験。「ぜひ皆さまに酪農体験に参加していただいで牛や酪農のことを知ってもらいたいです」と高橋さん。乳搾りやバターづくり体験などを通して、普段何気なく利用している牛乳について子どもから大人まで楽しく学べる内容となっています(要予約)。



カフェのオープンから1年あまりですが、
開店以来メニューが充実してきており、
チーズのほかワインや食事もいただく
ことができます。



青カビ、セミハード、酸凝固、モッツアレラ、
フロマージュブランなど。



高秀牧場ミルク工房

いすみ市須賀谷 1339-1
0470-62-6669
営業時間 10:00~17:00 木曜日休み

<受賞歴等>

●草原の青空(Mondial du Fromage 2015
スーパーゴールド、JCA 2016銀賞)
●まきばの太陽(JCA 2014金賞、JCA 2016
外国人審査員賞・金賞)
●フロマージュ・ブラン(JCA 2016銀賞)

5