

天塩川ものがたり 第18回「中頓別町・チーズ作り」

お話：高橋牧場チーズ工房 高橋憲一さん

放送日：平成23年10月5日(水) 11:30～30分

第18回天塩川ものがたりでは、中頓別産の牛乳を使い、独自のこだわりでチーズを作り、地元の魅力を食で伝えようとレストランも経営されている高橋牧場チーズ工房の高橋憲一さんにお話を伺いました。

もともとはドライブインとして長年愛されてきた店舗を譲り受けて、カフェにして開店したという店内は、どこかレトロな雰囲気のあるなか、かわいらしい雑貨や懐かしいレコードが並び、つつい店内を散策したくなるような優しい雰囲気。ここでは、地元の方などが単に食事のためだけではなく、ライブやお祝いの場所として使用されることもあるそうで、貸切での使用もできるとか。また予約すれば素敵な石釜までピザを焼いてもらうことも可能。高橋さんのこだわりのカマンベールを使ったパスタや、チーズのおいしさを大いに味わえる贅沢なチーズフォンデュなどがあり、メニューを見ると決めるのも少々時間を要してしまいそう。

時間を忘れてゆっくりと外の庭の景色を眺めながら、中頓別町のおいしさを存分に味わってみてはいかがでしょうか。



大きな梁が魅力的で落ち着いた店内。音楽が心地よく響きます。入り口には石釜が。予約すればピザも注文できます。



改装であえてむき出しにしたという大きな梁が素敵です。新鮮な地元野菜のスープとサラダもおいしい。



高橋さんの作るチーズでいただくチーズフォンデュ！たっぷり付けていただければ、おいしさで心も満たされます。贅沢！



概観。道の駅ピンネシリにすぐ近くにありま。 (車で1分弱)



幼いころからチーズが生活の中に常にあったという高橋さん。

牧場で働いていた頃の話から、チーズづくりまで語る姿は、落ち着いていながらどこか内に秘めるパワーのようなものを感じました。優しい雰囲気の中で、これからもおいしいチーズを提供し続けます。

高橋牧場チーズ工房

お問合せ

Tel & fax : 01634-6-1598

〒098-5553

枝幸郡中頓別町弥生 23 番地

URL : <http://atelier-louche.com>