



報道関係者各位  
プレスリリース

2018年06月11日

有限会社メルティングポット

## シュレッドチーズがうりの練馬区「クッキング・チーズ」 郊外店ながら開店半年でホームピザセット 5,000 枚販売

地域密着店を目指し地域のマルシェや「まちゼミねりま」などにも積極参加

料理用チーズ専門店「クッキング・チーズ」(運営:有限会社メルティングポット、所在地:東京都練馬区・大泉学園、代表者:佐藤 陽呂美)が、都心から離れた立地でありながら半年間でホームピザセット 5,000 枚を売り上げ、「料理用チーズに特化」という一つのビジネスモデル、可能性に関心が集まっていることをお知らせいたします。

コーヒーにもブレンドがあるように、チーズも数種類をブレンドして料理にあったミックスチーズを提供する専門店をコンセプトとする当店は、チーズ業界関係者からも注目され、オープンから半年経過した現在は、地域密着店として根付きつつあります。

### ●出店のきっかけ

店主の佐藤 陽呂美(ひろみ)は、25年間にわたり乳製品業界で商品開発やプロモーションに携わり、チーズの祭典「チーズフェスタ」の広報を16年担当してきました。独立行政法人農畜産業振興機構 畜産需要部 乳製品課が発表している、『日本における、直接消費用のナチュラルチーズ消費量』によると、シュレッドチーズ消費量が全体の約半分を占めていることにより、「シュレッドチーズを料理にあわせたブレンドする製品が主流になる時代がくる」と考え、一念発起して当店を立ち上げました。

### ●商品アイテム(輸入ナチュラルチーズが中心)

ピザのためにブレンドしたスペシャルシュレッドチーズ、ドライトマトやオリーブオイルなどをミックスしたトッピング、ピザ台 2枚のホームピザセット(税別 1,000円)が、地元の主婦らに人気です。リピーターを飽きさせないようチーズの配合は毎回変えており、ブレンドによる違いを楽しめるよう工夫。チーズ市場ではなかなか難しいとされるシュレッドチーズの“付加価値化”に挑戦しています。



また、ニュージーランドやアメリカ、イタリア、フランスなど各国のハード系、ソフト系チーズのカット、クラッシュ、パウダーなど計約 30 種類のチーズを揃え、50g からの買い求めやすい価格設定にしています。なお、パンやソーセージ、ピザソース、スパイスなどチーズと相性の良い関連食材も用意しています。

#### ●店主の想い

目指すのは地域密着店。料理用チーズ専門店なので、レシピ紹介に力を入れ、お客様とのコミュニケーションを大事にしています。地域のマルシェや「まちゼミねりま」など地域のイベントにも積極的に参加し、口こみで広がる店を目指します。

なお、佐藤店主はフランスチーズ鑑評騎士の会の日本支部理事 (<http://taste-fromage-japon.com/>)

#### ●店舗情報

店舗名 : クッキング・チーズ  
所在地 : 東京都練馬区東大泉 5-38-20 1F  
開店日 : 2017 年 12 月 1 日(金)  
TEL : 03-5935-4428  
FAX : 03-5935-4429  
営業時間 : 11:00～19:30  
定休日 : 月曜日  
交通 : 西武池袋線大泉学園駅から徒歩 3 分  
ホームページ: <https://cooking-cheese.co.jp>

#### 【本件に関するお問い合わせ】

有限会社メルティングポット  
〒178-0063 東京都練馬区東大泉 5-38-20 1F  
担当 : 佐藤 陽呂美(ひろみ)  
TEL : 03-5935-4428  
FAX : 03-5935-4429  
メール: [sato@cooking-cheese.com](mailto:sato@cooking-cheese.com)