かのやん もよか

株式会社 寿商会の「Kotobuki（コトブキ） CHEESE（チーズ）」

今年5月13日、北田町にオープンしたばかりのチーズ工房。そこで製造されているのが「Kotobuki CHEESE」です。これは飼料販売会社である㈱寿商会が、自社製の飼料で育てた鹿屋産乳牛の生乳を使って製造しているもので、隣接する系列の飲食店で提供・販売されています。鹿屋産チーズの本格的な製造・販売は市内では初めてのこと。

乳牛に食べさせる飼料からこだわっているのが特徴で、チーズはミルク感が強く、コクのある仕上がりになっています。商品はモッツァレラチーズやストリングチーズ、リコッタチーズなど、6種類のフレッシュチーズがあります。

「チーズと言えば『北海道』だが、鹿屋でもおいしいチーズが作れたらいいなと思った」と話すのは、代表取締役の竹中貴志（たかし）さん。「もともとは飼料販売会社なので酪農家ともつながりがあった。後継者不足に悩む業界を活性化し、加工品という形で楽しみを見出していけたらいい」。「Kotobuki CHEESE」には、竹中さんや酪農関係者の熱い想いが込められています。

ジャムや蜂蜜、野菜やお肉など、どんな食材にも合わせられるようにと、あえて味付けをしていない。工房オリジナルの特別なクリーム系のチーズには、「鹿屋チーズ」と名付けた。

株式会社 寿商会
（旭原町 2525-1）
TEL 0994-43-3103
※チーズ工房は北田町

編集後記

300諸侯の中でも随一と言われ、幕末きっての名君とされた島津斉彬。その斉彬が串良の湿田（沼田）の改善策を指示していたとは驚きでした。湿田は深いところで「数十尺」とあるので、少なくとも深さは3m以上…、これも驚きです。（前田）

0℃以下になる冬から30℃を越える夏まで、ばらの時期以外にも四季折々の魅力がある霧島ヶ丘公園。「かのやえんがわ」や「マウンテンバイクパーク」もオープンし、今まで以上に家族と遊びに行く機会が増えそうです。（田嶋）

0歳から始める人が多い離乳食。不安なこともありますよね。インターネットで即座に検索できる今だからこそ、離乳食教室でゆっくりと聞ける話はどこか温かみがあり、聞く人をホッと安心させてくれると感じました。（上古殿）

✂キリトリ線

お便り＆メッセージ

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報は、抽選・賞品（賞品引換券）の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。