


チーズの楽園、千葉県いすみ市
 自然豊かな市内を自転車で走りぬけ、
 いすみ生まれの素材とチーズのコラボに舌鼓を打つ
 五感でいすみを満喫する素敵な一日をお過ごしください。




1 チーズ工房
 IKAGAWA

いすみ市内唯一、ジャージー牛乳からチーズを作っている工房です。牧草から育てており、「いすみで育ったモノだけでチーズを作る」が実践されています。毎朝搾りたてのジャージー牛乳から作られるチーズは非常に濃厚な味わいで、様々な食べ方を楽しめます。
 ●いすみ市山田 6623 ☎.0470-66-0825



2 高秀牧場
 チーズ工房

広大な草原が広がる中丘の上に牧場があります。ここでは自然のサイクルを最大限生かした循環型酪農に取り組み、良質な牛乳を生産しています。その牛乳を使ったチーズは、国際チーズコンクールで金賞を受賞するほどの絶品です。店内も牛さんだらけのおしゃれな工房です。
 ●いすみ市須賀谷 1339-1 ☎.0470-62-6669



3 手作りチーズ
 醍醐屋

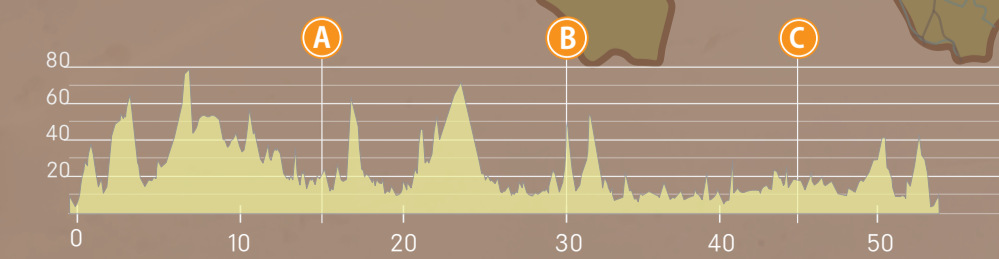
長野から移住してきたご主人が開いたチーズ工房です。ご主人曰く「チーズは趣味」とのことですが、それとは裏腹にクオリティの高いフレッシュチーズを作られています。いすみ産牛乳を使ったチーズは、口に含んだ瞬間にミルクの風味が広がり、今までのチーズの概念が崩れるほどの美味しさです。
 ●いすみ市岬町榎沢 1830 ☎.0470-87-7579



MAP SIGN


	チーズ工房		サイクルショップ
	コンビニ		医療機関
	JR 外房線		いすみ鉄道

ROUTE DETAILS



※地図利用：国土地理院地図 参照データ：ルートラボ

走行距離：55 km
 獲得標高：上り 488m 下り 501m
 平均斜度：上り 3.1% 下り 3.2%
 最大標高差：76 m
 所要時間：約 4 時間



4 チーズ工房
 よじゅえもん

元々酪農家であったご夫婦のチーズ工房です。牛乳をよく知っているだけあって、原料へのこだわりがあります。そのおかげで、素朴なミルクの香りを強く感じられるフレッシュチーズが作られ、多くのリピーターがいるほどです。お孫さんが書いた可愛いパッケージも注目です。
 ●いすみ市松丸 111-1 ☎.0470-86-3021



5 haru
 Fromagerie・Café

地元の生乳を使って一つ一つ心を込めて仕上げたナチュラルチーズ。その味わい豊かなチーズを、そば粉のガレットやデザートで楽しんで頂けます。お食事やスイーツとして、表情豊かなチーズたちをぜひ味わってみてください。
 ●いすみ市山田 332 ☎.0470-62-5610

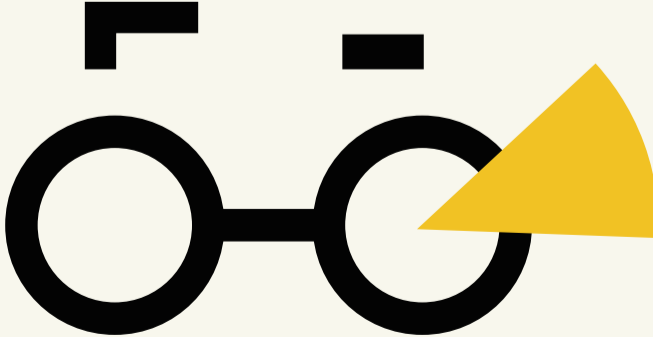


6 チーズ工房
 フロマーージュ
 KOMAGATA

いすみのチーズを語る上で外すことが出来ない、いすみチーズの先駆けの工房です。いすみの銘酒木戸泉を使った「酒びたし」は、航空会社のファーストクラス機内食に採用されました。工房裏の洞窟で熟成させたチーズは、非常に濃厚な風味が口の中に広がります。
 ●いすみ市新田 1533 ☎.0470-62-2577

※このマップは 2018 年 3 月 24 日に開催された「いすみクル」イベント時に作成されたものです。マップ制作の都合上、一部道路を省略して表記しています。(2019 年 2 月修正版：マップ制作・デザイン 太田社)



 ISUMICLE. 2018.3.24