



上／チーズプロフェッショナル協会が認定するチーズプロフェッショナルの資格を持つナチュラルチーズ専門店コバン・ドウ・フロマージュのオーナー宮本さん。チーズ洗練士でありフランスチーズ鑑評騎士でもある。下／手前がイタリアのチーズ工房「ルイジ・グッファンティ社」の社長、フィオーリ氏。

コバン・ドウ・フロマージュ
住所／紀の川市桃山町調月769-136
電話／0736-60-7175

梅酒の日本一を競う日本最大の梅酒コンテスト、天満天神梅酒大会で初代グランプリを受賞した中野BCの「紅南高」。



その視線の先は、世界の`UMESHU、

中野BC株式会社
住所／海南市藤白758-45 電話／073-482-1234

和歌山の梅の需要拡大を目指し1979年から梅酒の生産を開始した中野BC。焼酎から日本酒、リキュール、味醂、最近ではジンを製造しており、今では梅酒をはじめ梅果汁など梅関連の売上が同社の半分以上を占める。健康的なイメージや食の多様化に伴い、梅酒は様々なシーンで親しまれるようになり売上も順調に拡大してきた。しかし中野社長は既にその先を見据えていた。「梅酒市場は拡大してきましたが、国内消費は最大値に近く、市場はかなりの成

「あら川の桃」で知られる紀の川市桃山町。その一角にある小さなチーズ専門店が今、世界から注目を集めている。その理由は製造工程で醤油モロミを使用した全く新しいチーズ「モロマッジョ」の誕生だった。「モロマッジョ」を開発したのはそのチーズ店オーナー宮本喜臣さん。中野BC社長のなかのこころじ中野幸治さんと「和歌山らしい梅酒とチーズの楽しみ方を一緒に世界に発信しよう」と意気投合したのがきっかけだった。そしてチーズと梅酒の販促のために訪れたイタリアでチーズ作りの現場を訪れ、その工程でチーズが浸けられる塩水を味見し「旨味」の存在に気付く。「まるで和食の出汁のような味。だったら醤油モロミに浸ければ、世界中の誰もが驚くような美味しいチーズになるのでは」と閃いた。世界的な販売を考えると、海外での製造が望ましく、イタリアンやフレンチの本場での成功は必須。しかし開発は容易ではなかった。「イタリアのチーズ作りの歴史は2千年以上。職人たちの製法へのこだわりも強く、日本人の思いつきに協力し

和歌山が繋ぐ 日本とイタリアの 食文化の融合

てくれる工房はなかなか見つかりませんでした」と宮本さん。そこでヨーロッパに販路を開いていた湯浅醤油有限公司の新社長敏朗さんに「湯浅醤油のモロミ」の提供を依頼し、イタリアの有名チーズ工房「ルイジ・グッファンティ社」の社長に味見をしてもらった。半信半疑だったその巨匠も「モロミ」の旨味に感動し協力してくれることとなる。梅が取り持ち、醤油という「和歌山ブランド」とイタリアの食文化が融合した瞬間だった。

当初はモロミ・フォルマッジョとしていたが、ルイジ・グッファンティ社の社長がモロミ（MOROMI）とチーズ（formaggio＝イタリア語でチーズ）の融合という意味で「MOrmaggio」と名付けた。

Beyond
of Sightline
the Culture

上／巨大な47基の梅酒タンクの前に立つ中野社長。梅酒がゆっくりと熟成され、出荷される日を待っている。下／昔使われていた蔵を改装したBAR。今では試飲イベント等で使われる。



醤油発祥の地、湯浅で醤油を製造する湯浅醤油有限公司。蔵匠「樽仕込み」は社長自ら厳選した素材のみを使用し、古式製法で醸されたおすめの逸品。同社が既に海外に販路を持ち、モロミを提供できたからこそ、頑固なイタリアチーズ職人を説得できたといえる。■湯浅醤油有限公司 住所／有田郡湯浅町湯浅1464 電話／073716312267

口に入れた瞬間広がるチーズと醤油モロミの原料である大豆の香り。ルイジ・グッファンティ社の社長はモロマッジョを食べて「マンマの味がする。」と嬉しそうに感想を言った。

宮本さんの「和歌山の食材を世界に発信したい。」という想いから輸入したナチュラルチーズと山椒やきんかんなどを加えたオリジナルチーズも人気。