

“発酵県ちば”の魅力をお届け！ 房総の恵みから生まれる 千葉・いすみエリアのチーズ特集 － 9月26日開催のイベント情報も －



千葉県の南東部、豊かな自然が広がるいすみエリアは、酪農が盛んな場所。

地域には個性豊かなチーズ工房が点在し、この土地で育まれた

新鮮なミルクを生かして、こだわりのチーズを作っています。

それぞれの工房が交流しながら、チーズ文化を育んでいることも
この地域ならではの魅力。

そんな“発酵県ちば”の豊かな食文化と、房総の恵みから生まれる

“ごちそうチーズ”を作るいすみエリアの工房をご紹介します！



循環型酪農から生まれる世界品質のチーズ

たかひで
「高秀牧場 チーズ工房」 @いすみ市

資源を無駄なく生かす、持続可能な酪農

いすみ市の小高い丘の上にある「高秀牧場」は、約180頭の乳牛を飼育する牧場。牛の排せつ物を堆肥や液肥として活用し、その肥料で育てた牧草を牛の餌にするなど、自然の資源を無駄にしない「循環型酪農」を実践しています。搾りたての新鮮な牛乳は、チーズやジェラートなどにも活用。職人が愛情込めて手作りするチーズは、ミルクの風味を生かした味わいが魅力です。場内にはテラス席やブランコもあり、牛たちを眺めながらのんびり過ごすのもおすすめ。



2015年「Mondial du Fromage」
Super Gold受賞「草原の青空」

国際コンクール入賞！自慢のチーズ

敷地内のチーズ工房には、牧場自慢のチーズがずらりと並びます。中でも、ブルーチーズの「草原の青空」は、2015(平成27)年に開催された国際コンクールで「スーパーゴールド」を受賞した逸品。牛乳の甘みを感じるマイルドな味わいが特徴で、ブルーチーズ初心者にもおすすめです。このほか、焼いて楽しむ「ミルクのたまご」や、デザート感覚で味わえる「フロマージュ・フレ」も人気。好みのチーズを見つけてみては。

所在地：いすみ市須賀谷1339-1 / HP: <https://www.takahide-dairyfarm.com/>

ジャージーミルク100%のコクのある味わい

「チーズ工房IKAGAWA」 @いすみ市

また食べたくなる、手作りチーズ

東京からいすみ市へ移住した夫婦が営む手作りチーズ工房。スイスの農家の姿に感銘を受け、自然と人が共生するシンプルな酪農を実践しています。牧場で飼育する8頭のジャージー牛には、自分たちで育てた牧草だけを与える“自家飼料100%”を実現。365日完全放牧で、のびのびと過ごしています。そんな牛たちのミルクで作ったチーズは、コクがありスッキリとした後味が特徴。“また食べたくなるチーズ”を目指し、牛と自然に寄り添いながら、愛情を込めてチーズを作っています。



こだわりが詰まったジャージーチーズ

おすすめはスイスの村に伝わる製法で作る「ムチュリ」。塩水で表面を洗い、2カ月以上敷地内の洞窟で熟成させた、クリーミーな味わいのチーズです。このほか、ミルクの旨味が凝縮された「モッツアレラ」や、焼くとジューシーな「カチョカヴァッロ」も人気。青草をたっぷり食べるためカロチンが豊富で、美しい黄色のチーズに仕上がるのが特徴です。

所在地：いすみ市山田6623

HP: <https://www.cheese-ikagawafarm.com/>



発酵の恵み！クラフトビール醸造所「^{ばくしゅ}大多喜麦酒」 @大多喜町

大多喜町で2022（令和4）年にオープンしたクラフトビール醸造所「大多喜麦酒」。地域の農産物を使い、大多喜の風土を生かしたビールを醸造しています。レギュラー商品は3種類。スッキリした味わいの「OTAKIゴールデンエール」、柑橘系の華やかな香りと心地よい苦みが楽しめる「OTAKI IPA」、ローストした麦芽の香ばしさが広がる「OTAKIスタウト」です。個性豊かな味わいをぜひ！

所在地：夷隅郡大多喜町宇筒原215 / HP: <https://otaki-brewery.jp/>



できたてチーズを併設のカフェで堪能

ハル フロマジュリ カフェ
「haru fromagerie・café」@いすみ市

日々変化する奥深い味わいを楽しむ

「haru fromagerie・café」は、かつて高秀牧場でチーズ製造を担当していた店主がオープンしたチーズ工房兼カフェ。高秀牧場の良質な生乳を使い、一つ一つ丁寧に手作りしています。「でき上がったチーズをその場で味わってもらいたい」という想いから、工房にカフェを併設。木の温もりを感じる店内では、自家製チーズの販売はもちろん、こだわりのチーズ料理やスイーツを味わえます。乳酸菌や酵母の働きで日々変化する、ナチュラルチーズならではの奥深さを堪能できるのが魅力です。



焼き立てガレットと自家製チーズを味わう

おすすめメニューは、そば粉の生地を香ばしく焼き上げたガレット。そばの風味が広がる生地に、ベーコンや野菜、自家製ナチュラルチーズなどを合わせた、コーヒーとも相性抜群の一品です。このほか、4種類の手作りチーズ（ハル・スーブル・ブルー・フロマージュブラン）を一度に味わえる盛り合わせも人気。それぞれの味わいの違いを楽しんでみてください。

所在地：いすみ市山田332 / HP: <https://haru-fromage.com/>

里山が生み出す山羊のチーズ

ル シャレー ハットリ
「Le Chalet HATTORI」@いすみ市

一から手作り！自然と育む山羊のチーズ

山を開拓し、山羊たちが自由に駆け回る環境を一から作った、チーズ工房「Le Chalet HATTORI」。乳脂肪分が高くミルクの豊かな香りが特徴の「ヌビアン種」にこだわり、一年を通して里山でのびのびと放牧しています。山羊は春に出産するため、ミルクがとれるのは春から秋の限られた期間のみ。チーズに「旬」があるのが特徴です。「この土地ならではの味わいを届けたい」と、日々の健康管理から搾乳、チーズ製造まで一貫して手掛け、愛情を注ぎながらチーズ作りを続けています。



個性あふれる3種の味わいを堪能

おすすめは3種のチーズ。ミルクの風味をダイレクトに味わえる「リコッタ」、2週間熟成の爽やかな酸味から4週間熟成の香ばしい味わいへと変化を楽しめる「熟成フレッシュ」、ミルクの風味を残しながら数カ月間の熟成によって旨味を引き出した「長期熟成ハードタイプ」です。日々ミルクと対話し、その時々個性をチーズに生かすことを大切にしています。

所在地：いすみ市内(詳細はInstagramのメッセージからお問い合わせください)
Instagram: <https://www.instagram.com/lechalethattori/>



心と身体が喜ぶカフェ「Rice Terrace Cafe」@いすみ市

自然とともに暮らすライフスタイルを実践する「ブラウンズフィールド」の一角にあるオーガニックカフェ。古い納屋をリノベーションして作った温もりあふれる店内では、自家栽培のお米や旬の野菜、自家製の味噌や醤油などの発酵調味料を使った身体にやさしい料理を楽しむことができます。中でも週替わりランチプレートは人気の一皿。四季折々の田園風景を眺めながら、心も身体も満たされるひとときを過ごしてみたいいかがでしょうか。

所在地：いすみ市岬町桑田1501-1 / HP: <https://brownsfield-jp.com/cafe/>



大多喜町から世界へ。和を醸すチーズへの情熱

チーズ工房【千】sen 店主 柴田 千代氏

いすみエリアにある大多喜町で、チーズの製造・販売を行っているチーズ工房【千】sen。店主の柴田千代氏に、チーズ作りに込める想いやこだわり、地域での活動や今後の展望について伺いました。



<プロフィール> 柴田 千代（しばた ちよ）

富里市出身。18歳でチーズ職人を志し、大学で発酵学などを学んだ後、北海道とフランスでチーズ作りの技術を磨く。2014年に大多喜町で、チーズ工房【千】senをオープン。2017年には、国内のチーズ生産者にとって最高賞にあたる農林水産大臣賞を受賞。近年は、フランスで開催される世界的なコンクール「モンドリアル・デュ・フロマージュ」でも金賞を獲得するなど、国内外で高い評価を受けている。

🎙️ 18歳の決意から始まったチーズ工房

ーチーズ職人を志したきっかけと工房を開くまでの歩みを教えてくださいー

18歳の高校生の時、将来起こりうる食糧問題について知り、解決の一助として保存性や栄養価に優れたチーズ作りに惹かれました。東京農業大学へ進学し、北海道やフランスで修行を重ねた後、微生物の研究者として知識と人脈を広げました。そして2014年に大多喜町で築120年の古民家を改装し「チーズ工房【千】sen」をオープン。「日本の美しさをチーズを通して世界へ届けたい」という想いを胸に日々挑戦を続けています。



🎙️ 日本の食文化を表現するチーズ作り

ーチーズ作りや工房へのこだわりについて教えてくださいー

フレッシュ・酸凝固・ウォッシュ・白カビの4タイプ、18種類のチーズを製造しています。中でも得意なのは白カビタイプ。日本の食や文化をチーズで表現し、「もし古代から日本にチーズがあったなら、何を合わせ、どんな文化を育んだのだろう」という想像をもとに、チーズ作りを手がけています。工房の空間は、日本酒の麹室がヒント。木造・瓦屋根の古民家は、通気性に優れ、木の隙間に棲む微生物もいて、製造に適した環境です。この場所に出会えたことも、運命だと思います。



🎙️ チーズを通して伝える、いすみの魅力

ーいすみエリアの魅力と、今後の展望について教えてくださいー

いすみは、豊かな自然と多彩な農林水産物に恵まれた場所です。こうした魅力を、チーズを通して発信しながら地元の生産者や事業者とも協力し、地域の価値を育てていきたいと考えています。また、こどもたちが「自分の好きなこと」を見つけるきっかけとなる体験イベント「寺子屋」を毎年開催し、チーズ作りの楽しさを伝えています。活動を重ねることで、大多喜町を訪れる人や地域とのつながりを増やしていきたいです。



チーズ工房【千】sen

チーズと向き合い、乳酸菌と酵母を0.01グラム単位で独自に調合。日本の風土を生かしたチーズづくりに取り組む工房です。営業は毎月第1日曜日のみ。そんな特別な一日を楽しみに、こだわりのチーズを求めて多くの人が工房を訪れます。商品は、月1回の直売のほか、オンラインでも購入可能です。

所在地：夷隅郡大多喜町馬場内178 / HP: <https://fromage-sen.com/>





9月26日(土)「発酵県ちばグルメフェス2026」開催！

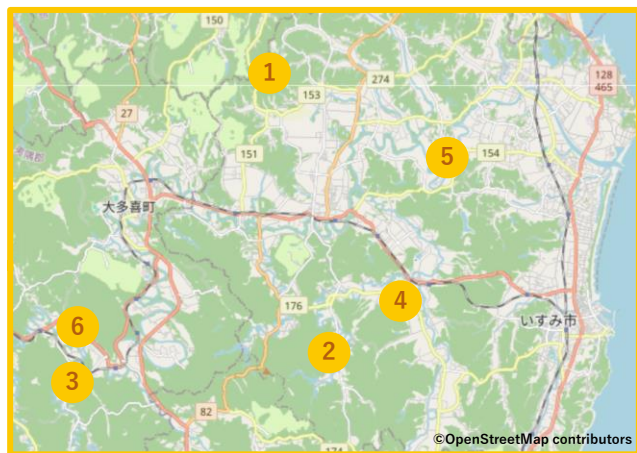
千葉県では、生産量日本一を誇る醤油やみりんをはじめ、日本酒、味噌など、各地で発酵食品が作られています。そんな千葉県の発酵の魅力を知ってもらおうと、この秋、「発酵県ちばグルメフェス2026」が開催！会場では、白みりんかき氷や豚味噌丼、日本酒などが味わえるほか、味噌づくり体験などのワークショップも楽しめます。ぜひ、千葉県の発酵の魅力を五感で感じてみては。

- ・開催日時：9月26日（土）10:00～18:00
- ・開催場所：イオンモール成田 なりそらテラス

HP：<https://www.pref.chiba.lg.jp/seisaku/press/2026/hakko-gourmetfes2026.html>



チーズから広がる、いすみエリアの発酵満喫MAP



紹介スポット一覧

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ① 高秀牧場 チーズ工房 | 所在地：いすみ市須賀谷1339-1 |
| ② チーズ工房IKAGAWA | 所在地：いすみ市山田6623 |
| ③ 大多喜麦酒 | 所在地：夷隅郡大多喜町宇筒原215 |
| ④ haru fromagerie・café | 所在地：いすみ市山田332 |
| ⑤ Rice Terrace Cafe | 所在地：いすみ市岬町桑田1501-1 |
| ⑥ チーズ工房【千】sen | 所在地：夷隅郡大多喜町馬場内178 |
| - Le Chalet HATTORI | 所在地：いすみ市内 |

「千葉・流山市の注目スポット“白みりん発祥の地”流山本町のレトロで新しい魅力をご紹介！」

江戸川沿いに位置し、かつてその水運により醸造業で栄えた流山本町は、料理に欠かせない“白みりん”発祥の地として知られています。2025年の春「流山市白みりんミュージアム」がオープン。街を歩けば、レトロな建造物を生かした趣のある店舗が点在していて、地域の歴史や文化にあらためて注目が集まっています。

詳しくはコチラ→ <https://www.atpress.ne.jp/news/443992>



千葉県PRプロジェクトとは・・・

千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。過去のアーカイブは<https://x.gd/iTuX0>



画像素材はこちらからダウンロードください→ <https://x.gd/sg9TT>

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：原・金尾・関

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

原（070-2197-8943）、金尾（080-3579-4886）、関（080-4837-5287）