



トマトソースピザ

チーズ盛り合わせ

プレミアムピザ

ピザ生地は「チーズに合うものを」と開発したオリジナル

小 浜温泉街から車で約十五分。森の中の小道を抜けると、パッと視界が開け、のどかな風景が広がった。訪れた日曜日の昼下がり、バインテールファームの駐車場は車でいっぱいになっていた。皆のお目当ては、ここで作られたチーズと、そのチーズがたっぷりのったピザ。早速テラス席に腰を下ろすと、心地よい風が頬をなでる。運ばれてきたのは、店自慢の「プレミアムピザ」。美しい彩りに感激していると、スタッフの方が、目の前で大き



目にも鮮やかな「プレミアムピザ」にはチーズがたっぷり。

なホールチーズを削っては、どんだん皿の上ののせてゆく。思わず「こんなにたくさん、いいんですか?」と尋ねると「通常の量ですよ」とのこと。オリブオイルで焼いたピザ生地の上には生ハムと野菜がのっけていて、これにバジルソースをかけていただく。口いっぱい広がるチーズの優しい味わいに「ああ、これはチーズを食べるためのピザだ」と理解した。このほか、メニューにはトマトソースピザやベーコンピザ、醤油ソースピザなどが並び、多い

ときには一日百枚以上の注文が入るといふ。オーナーの松尾順介さん・まゆ美さんご夫妻は酪農家。店の隣には牛舎があり、約三十頭の牛たちが顔を覗かせていた。ここで作られるチーズは全て、搾りたての牛乳から生まれる。二人は一番のこだわりを「酪農を営んでいること」と口を揃える。搾乳は毎日、朝夕の二回。牛たちの世話を休みはない。しかし美味しいチーズは、この新鮮な牛乳があるからこそ。酪農は二人の原点である。

ながさき 山の時間

Pine Tail Farm (バインテールファーム)

雲仙市

森を抜けるとたどり着く、
ここは
チーズ好きの楽園!

山×ナチュラルチーズ

順介さん手造りの石窯で焼くピザ





店内ではチーズやピザをはじめ、ヨーグルトや発酵バ

ていないチーズはフレッシュさが際立ち、あっさりとした味わいだったが、日を経るごとにだんだんコクと酸味が増すという。「この商品は塩水でチーズを洗うなど、まさにお客様に育てていただくもの。『美味しくなあれ』と思うと、本当に美味しくなるんですよ」とまゆ美さん。

「一つはナチュラルチーズ。これは乳を固めて発酵熟成させたもので、乳酸菌が生きているため、菌の働きでどんな味が変化していきます。もう一つは、このナチュラルチーズを加熱して溶かし、乳化剤を加えて固めたもので、プロセスチーズといえます。スーパーでよく見かけるタイプですね。プロセスチーズは加熱しているため菌は働いておらず、味も変化しません」。パインテールファームで作られているのは、全てナチュラルチーズであり、まゆ美さんは本物のチーズの美味しさを多くの人に知ってほしいと話す。

ナチュラルチーズの良さを体感してもらうために開発したのが「育てるチーズ」だ。これは購入後、約一カ月をかけて冷蔵庫の中で熟成させるというもの。徐々に変化していく味を楽しめるのが魅力だ。実は「プレミアムピザ」にのっていたのも、育てるチーズ。まだ一週間しか経っ



ながき山の時間
Pine Tail Farm



二人三脚で叶えた夢は
多くの人の
週末を彩っている。

ターなども販売している。山で楽しんだ味を自宅でもう一度とばかりに、レジの前には両手いっぱい商品を抱えている人の姿が見られた。



「育てるチーズ」は、時間とともに変化していく味を楽しみたい。



店内にはお土産にぴったりの商品がずらり。おうち時間が充実しそう!