



どこか探してみえる
「仕事」をしているあの人にズームアップ。

チーズの素晴らしさ 岡山から発信したい

「チーズ」に「ワイン」響きただけで少し敷居の高さを感じる。しかしこれでもチーズやワインがとて身近で手軽になった方なんですと語る中野良佐乃さん。6年前、岡山市北区中山下にてチーズワインの専門店をオープン。おしゃれな店内に歩足を踏み入れると、目にも楽しい数十種類のチーズが出迎えてくれる。

フランスワイン、チーズの歴史に興味

学生時代に仏学を専攻していた中野さんは留学先のフランスでワインに魅了された。「ワインという飲み物の背景に流れる脈々とした歴史や人間模様が好きなんです」との言葉に彼女の人間の深みを感じた。帰国後、シニアソムリエの資格を取得しワインに携わる仕事をすすめる中で、美味しく体にも良いチーズへの興味も深まりチーズプロフェッショナルの資格を取得した。

店舗経営やイベントセミナーにも参加

「ワインが一般に普及する中、チーズは取り残されてきました」。一人で多くの方にチーズ本来の素晴らしさを伝えたいとの一心から地元岡山で専門店を開くことを決意した。「開店前は周囲の全員に反対され」と当初を振り返る。チーズはデリケートな食品で傷むのが早いいため商売として

「プロモーション・P.R.O.」経営
シニアソムリエ
チーズプロフェッショナル

中野良佐乃さん

のリスクが高いそうだが、中野さんのチーズの思いは強く、店内での飲食と販売という業態で開業にこぎつけた。現在は店舗も広島店と松山店の3店となった。そんな今でも彼女の歩みは止まらない。イベントやセミナーに積極的に参加しチーズの普及に努め、チーズフォンデュやテイルミスなどのチーズを使ったお菓子で若年層へのアピールにも力を注ぐ。



ダンスでストレス発散

3店舗の経営に加え、イベントやセミナーへの参加とタフな生活を送る中野さんのプライベートにも興味を湧かす。「今は仕事の「現」ですが、大好きなフランスへ年一回足を運ぶことが息抜きかな」との言葉の後に「実はダンスで踊ることが最高のストレス発散なんです」と笑う。驚きと共に彼女のバイタリティーのもとに触れた気がした。かつて仏語で書かれたワインの専門書を翻訳した経験とダンスの組み合わせ、この意外性が彼女の魅力をさらに引き立てるのだらう。