

報道関係者各位

配信日：2026 年 10 月 29 日

発信元：ライネルフード株式会社 代表取締役 シーム ライネル

エストニアの日常食「クワルク」を日本の食卓へ！

神奈川県大和市に「ライネルのクワルク」を 2027 年 3 月開業予定

～チーズ工房と店舗の開業に向け、CAMPFIRE で 11 月 30 日まで支援を募集～

ライネルフード株式会社（代表取締役：シーム ライネル）は、2027 年 3 月、神奈川県大和市にチーズ工房を併設した店舗「ライネルのクワルク」を開業する予定です。エストニアで日常的に親しまれているフレッシュチーズ「クワルク（Quark）」を中心に、チーズや、それを使った菓子・料理を提供します。現在、内装工事費の一部を募るクラウドファンディングを「CAMPFIRE（キャンプファイヤー）」で実施しています。

【プロジェクトページ URL】

<https://camp-fire.jp/projects/982340/view>

■ プロジェクト立ち上げの背景：故郷の味「クワルク」を日本の日常へ

発起人のシーム ライネルは北欧・エストニアの生まれ。日本に来て 20 年以上が経ち、日本の文化や人々に魅了される一方で、「故郷では朝食や料理、お菓子作りなどに毎日使われている日常食『クワルク』が、日本ではほとんど知られていない」というもどかしさを抱いていました。

クワルクは、生乳を乳酸菌などで発酵・凝固させ、ホエイ（乳清）を水切りして作るフレッシュチーズです。穏やかな酸味とミルクの風味が特徴で、熟成させずに食べられます。トーストやハチミツと合わせるほか、料理のソースやチーズケーキなどのお菓子作りにも幅広く使える、日々の食卓に身近なチーズです。

シーム ライネルは 2014 年に神奈川県愛川町で小さなチーズ工房「フレッシュチーズ工房 TASUYA」を立ち上げ、クワルクの製造・販売を行い好評を博しましたが、当時の経営基盤や初期投資の壁から 2023 年に一度工房を閉じることとなりました。しかし、「どうしても諦めきれない」という強い思いから、製造・飲食・販売を一体化した新しい形態での再挑戦を決意しました。

■ 新しいチーズ工房&店舗の概要

- ・店舗名：ライネルのクワルク
 - ・開業予定時期：2027 年 3 月
 - ・所在地：神奈川県大和市
 - ・アクセス：小田急江ノ島線 鶴間駅から徒歩約 4 分
 - ・特徴
- ①製造・調理・販売の一体化：工房で手作りした新鮮なクワルクを販売するとともに、チーズケーキやパン、料理などに加工し、テイクアウトで提供する予定です。
 - ②日本の食材・技術との融合：エストニアの伝統的な食文化と、日本の高品質な生乳・製菓技術を組み合わせ、日本の暮らしに馴染む新しいクワルク文化を提案します。
 - ③日常に寄り添う価格と品質：特別な日の贅沢品ではなく、毎日の食卓で気軽に楽しめるフレッシュチーズをお届けします。

■ クラウドファンディング概要

新店舗・チーズ工房の内装工事費の一部を募るため、目標金額 650 万円のクラウドファンディングを実施しています。

- ・募集終了日：2026 年 11 月 30 日
- ・目標金額：6,500,000 円
- ・募集方式：All-in 方式（目標金額に満たない場合も、計画を実行し、リターンをお届けします）
- ・支援金の使い道：新規工房の内装工事費
- ・主なリターン

①クワルククリームやスプレッド、チーズケーキ、熟成チーズなどのセット

②試食会やプレオープン内覧へのご招待

③法人向けの共創プランやスポンサー向けプランなど

■ 発起人メッセージ

「日本の生乳は、世界中のどこに出しても恥ずかしくないほど高品質で美味しいものです。この素晴らしい生乳を使い、誰もが毎日手軽に楽しめる、美味しくて無添加な手作りチーズを日本の食卓へ届けたい。かつて一度は閉じた夢ですが、今回は形を変えて、皆様とともに新しい一歩を踏み出したいと思っています。温かいご支援をよろしくお願いいたします。」

■ 本件に関するお問い合わせ先

- ・事業者名：ライネルフード株式会社
- ・担当者名：シーム ライネル
- ・連絡先メールアドレス：rainer@rainerucheese.jp
- ・公式プロジェクトページ：<https://camp-fire.jp/projects/982340/view>



ライネルのクワルク

クワルクを 日本の毎日へ。

大和市に、新しいチーズ工房と店舗を。

作る・味わう・届ける、
工房づくりのご支援をお願いします。