

チーズ! チーズ! チーズ!

# チーズ特集 (美深町・きた牛舎)



天塩川(てしお)流域にひろがる北海道北部の美深町は、酪農が主産業です。気温差日本一の厳しい自然のなかで、人がホルスタインの温もりとともに暮らしています。

きた牛舎のナチュラルチーズは、美深町の牛乳に、北海道、開港フロンティアの地函館の特許塩「温塩(おんしお)」を加えてつくられています。



## カチョカヴァロ

半硬質のチーズです。加熱・練りタイプで、28日以上の熟成をしています。カチョカヴァロは5mm程度の厚切りにして両面を焼くと、外はカリカリ中はもっちりミルクーな美味しさ。熱でよく伸びるので、パスタにも相性ぴったり。チーズカレー等の料理にも良く合います。



130g以上...864円

## フェルサンゴ

さけるチーズのフェルサンゴは、函館の温泉の特許塩「温塩」を使って、短時間乾燥させ仕上げたおつまみチーズ。牧場の第1号乳牛にあやかって命名しました。



100g...540円

## フロマージュブラン

軟質のチーズです。フレッシュな非熟成タイプです。搾りたての牛乳から作るフロマージュブラン。ハチミツやフルーツソースをかけるなど芳醇なデザートとして楽しめます。そのまま召し上がっても、クリーミーなミルクの風味と軽い酸味のハーモニーが味わえます。

## ナチュラルチーズ特別セット

歳末 特別価格品 数量限定

(牧場のラクレット 60g、モツアレラ 100g、フェルサンゴ 60g入り) **¥1,080**

## しろかんば

軟質のチーズです。非加熱・非圧搾タイプで、8日以上の酵母熟成をしています。

白カビのクセがワインにぴったりのしろかんば。サラダやクラッカー、パンに塗ってもおいしいです。酸凝固法のサンマルセラタイプのチーズです。万一、青かひが出たら取り除いてからお召し上がりください。

80g...864円

# チーズ特集 (美深町・きた牛舎)

チーズ! チーズ! チーズ!

じゃが芋に合います! ラクレット!



## 牧場のラクレット 120g...864円

硬質のチーズです。非加熱・圧搾タイプで、60日以上のウォッシュ熟成をしています。牧場のラクレットは、薄切りにしてパンの上のせ、強めにトーストしてお召し上がりください。黒コショウをふりかけると風味がアップします。ジャガイモにかけてもおいしいです。



④こんがり焼いたバゲットにチーズのせて食べるのも美味しいです。ワインと一緒に召し上がれ。



## 『ラクレットの美味しい食べ方』

- ①じゃがいもは洗って、丸ごと竹串が通るまで茹でます。ラクレットチーズは溶けやすいように薄くスライスする。
- ②ラクレットチーズをフライパンに入れ、弱火で溶かす。
- ③チーズが溶けたらすぐに茹だったばかりのじゃがいもにかける。粗挽き黒コショウをふりかけて熱々を召し上がれ。



No.4009 14-169 11/7



チーズ! チーズ! チーズ!

# チーズ特集 (新得町・共働学舎)

12月はお酒を飲む機会も多くなります。まほろばで販売中のチーズをご紹介します。お好みのビールやワインに合うチーズをお選びください。

## レラ・ハ・ミントル



100g当 491円

### ●チーズの特徴

アイヌ語で「レラ」は「風」、「ミントル」は「遊び場」。チーズの名前は、さわやかな味にふさわしく、「神の遊び場」から吹く風をイメージして名付けられました。

### ●おすすめの食べ方

前日に真空袋を開封し、食べる30分前に室温に戻し、皮を取り除いて薄くスライスすると香りが一層引き立ちます。サンドイッチやパンにのせて、お酒のお供にもぴったりです。

カット後は断面に白カビや青カビが発生することもあります。取り除けばお召し上がりいただけます。

## ラクレット



100g当 491円

### ●チーズの特徴

「ラクレ」はフランス語で「削る」の意味。「ラクレット」とは元々郷土料理の名前で、チーズを半分に切り、断面を溶かしながら削って、パンやジャガイモにのせて食べる、アルプス地方の山小屋で食べ続けられた伝統料理です。

外皮に独特の香りがあり、中はマイルド。加熱することで香り高い風味が生まれます。

### ●おすすめの食べ方

フライパンやオーブンの天板に温野菜を並べ、チーズをのせて溶けるまで焼く加熱料理がおすすめ。ピッツァ、コロッケ、グラタン、トーストなど、いろいろな料理に応用できます。

## 笹ゆき



250g 1,404円

### ●チーズの特徴

北海道に自生する熊笹の葉の塩を使い、仕上げに熊笹の葉を巻きました。笹の効果により、白カビチーズ特有のアンモニア臭やキノコ臭などが比較的抑えられて熟成しますので、チーズの食べ慣れない方にもお勧めです。

白カビなどの微生物の働きにより、日々熟成が進みます。賞味期限より20日ほど前は、あっさり風味。熟成が進むほど風味が濃厚になり、賞味期限に完熟を迎えます。

### ●おすすめの食べ方

チーズの熟成状態によって、ワインの相性もさわやかな白からフルボティの赤へと変わります。食べる30分前に室温に戻すと、さらにおいしく召し上がれます。戻すと美味しく。

# チーズ特集 (新得町・共働学舎)

チーズ! チーズ! チーズ!

## 牛乳山 クリームチーズ



120g 432円

### ●チーズの特徴

共働学舎で最初においしく認められたクリームチーズ。遠心分離機を使わず、搾りたての牛乳を静かに寝かせて自然分離したクリームをそとすく上げます。一日かけて乳酸発酵させ、一日かけてホエイを抜き、乳(クリーム)に無理をさせずにゆっくりつくるので、うまみが口の中に広がります。

### ●おすすめの食べ方

パンやクラッカーに塗ってお気軽に。ジャムやハチミツをかけると、そのままデザートに。フレッシュタイプですので、お早めにお召し上がりください。 ※夏季は販売していません。

## フキ・フレジール



90g 540円

### ●チーズの特徴

見た目はカマンベールタイプに似ていますが、白カビではなく酵母により熟成をします。口の中でとろけるような食感は、日本ではあまり紹介されていないタイプのチーズです。

### ●おすすめの食べ方

食べる30分ほど前に室温に戻すと、よりクリーミーでおいしく召し上がれます。冷蔵庫でも熟成は進み、皮の下は柔らかくなり、風味は強くなります。若いうちは、小さく刻んでサラダなどにトッピングをしても美味しくお召し上がりいただけます。ベリー系のジャムや蜂蜜との相性もとても良いです。

## コバン



100g 864円

### ●チーズの特徴

カマンベールより滑らかで、ミルクーな風合いに仕上げた、とても食べやすい白カビチーズです。パンとの相性はとても良く、バゲットなどにたっぷり乗せてお召し上がりください。

### ●おすすめの食べ方

パンにのせて、お気軽にどうぞ。ドライフルーツやクラッカーとの相性もよく、サンドしたり、トッピングしたり、ワインやお酒のおつまみとしても、おすすめです。



とろけるチーズ&ハムの トーストサンド



グラタン



11/29付け、朝日新聞全国版 be「フロントランナー」に、宮嶋代表が登場!

ワインやビールに 最高!

とろ〜り溶かして、アツアツでどうぞ!