# てほししい~!

チーズ仕入れ担当の斉藤が、実際の試食をもとに、「お客様に"今"食べてほしいチーズ」 をご紹介します! 試食の感想やレシピ考案、写真撮影まで、責任もって行いました。 ぜひ、安心・安全で美味しいチーズの味をお楽しみください!(文:斉藤恭兵)



スイス 山のチーズ オリンピック特別金賞を 受賞している「さくら」や、 **比海道加工食品コンクール北** 海道知事賞を受賞している 「ヤチヤナギ」のベース になっています。

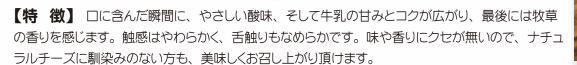
·価格:540円 ·販売期間:通年

・サイズ: 直径 7 cm、高さ 3 cm

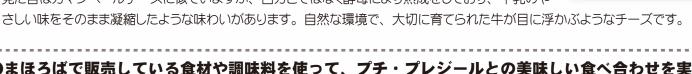
· 内容量: 90g ・乳の種類:牛

・タイプ:酵母熟成、ソフトタイプ

・食べやすさ:★★★★★



見た目はカマンベールチーズに似ていますが、白カビではなく酵母により熟成をしており、牛乳のや



# )まほろばで販売している食材や調味料を使って、プチ・プレジールとの美味しい食べ合わせを実験 してみました。



★左から、 コチュジャン/麹ら一油/キムチ。

• キムチとチーズの酸味が相 まって、とても美味しいです。 発酵×発酵の相乗効果を感じ ました。お酒のおつまみにどう

## **★これからの季節に、味噌** 田楽の夕レを。

• 味噌、みりん、砂糖(少量)の甘 みがチーズの甘みと良く合います。 味噌もまた、まほろばを代表する発 酵食品。おでんや、味噌田楽を作 る際にはぜひお試しください!



### ★手巻き寿司に巻いて。

新鮮な魚のさっぱりとした脂 肪分が、チーズの旨味とよく合 います。海苔の風味もチーズ の香りとよく合い、とても美味 しいです。パーティーにオスス メです!



★左から、山椒/七味唐辛子 /ブラックペッパー/カレー粉。



### ★香辛料をふりかけて。

• 香辛料が、チーズの香りを 引き立てます。まほろばで販 売している香辛料はとても自 然な香りで、チーズの繊細さ とよく合います。簡単で美し い。ワインと一緒にどうぞ!

### 【実験の結果、以下のような事がわかりました!】

- ①プチ・プレジールの美味しさは、「酸味・甘み・旨味(脂肪分)・香り」の四つの特徴からなる。
- ②それぞれの特徴と釣り合いの取れる食材や調味料と食べ合わせる事で、チーズの繊細な美味しさが引き立てられる。 皆様もぜひ、プチ・プレジールの美味しい食べ方を実験してみて下さい!