

今月食べてほしい～！！ チーズ



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！ 試食の感想やししぴ考案、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）

共働学舎新得農場（上川郡新得町）

プチ・プレジール

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、北海道加工食品コンクール北海道知事賞を受賞している「ヤチャナギ」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：★★★★★



【特 徴】 口に含んだ瞬間に、やさしい酸味、そして牛乳の甘みとコクが広がり、最後には牧草の香りを感じます。触感はやわらかく、舌触りもなめらかです。味や香りにクセが無いので、ナチュラルチーズに馴染みのない方も、美味しくお召し上がり頂けます。

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、牛乳のやさしい味をそのまま凝縮したような味わいがあります。自然な環境で、大切に育てられた牛が目につかぶようなチーズです。

●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／麴らー油／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ぞ！

★これからの季節に、味噌田楽のタレを。

・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、ブリ／マグロ。



★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。簡単で美味しい。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ください！