

さらべつチーズの仲間たち

「スノーホワイト」

乳の種類：牛
タイプ：ソフトタイプ
内容量：80g
価格：569円(税込)

大福のような真っ白でまんまるな見た目。さっぱりとした、ヨーグルトのような甘みと酸味が爽やかです。熟成が進むと酸味が消えて甘みが引き立ち、まるでチーズケーキのようなスイーツ感が出ます。若い状態からこなれた状態まで、お好みで変化をお楽しみ下さい。生ハムと合わせても良いです。なお、表面にカビが発生した場合は、部分的に取り除いてお召し上がり下さい。

「さらべつウオッシュ」

乳の種類：牛
タイプ：ウオッシュタイプ
内容量：100g前後
価格：598円(税込) / 100gあたり

もっちりとした食感。乳の甘みがしっかりと感じられます。舌の奥に残るヨーグルトのような酸味と、鼻に抜けるウオッシュタイプならではの芳香が、また次も口に含まれたいと思わせます。若い状態だと香りも強くないので、ウオッシュタイプ初心者の方にもおススメです。オレンジ色の外皮は削いで、お召し上がり下さい。ハチミツとの相性も良いです。

「きまぐれブルー」

乳の種類：牛
タイプ：青カビタイプ
内容量：100g前後
価格：1,298円(税込) / 100gあたり

「和」を感じるブルーチーズ。どこか和食をイメージさせるような芳香が鼻に抜けて行きます。時折、結晶化した旨み成分がシャリッというほど、旨みがしっかりとしています。ヨーグルトのような酸味と甘みも感じられ、塩分や青カビ特有のピリッとした刺激は少ないです。日本酒ともよく合い、熟成度合によって風味は変化しますが、若いうちはブルーチーズ初心者の方にも美味しくお召し上がり頂けるでしょう。

「酪佳(らくか)」

乳の種類：牛
タイプ：セミハードタイプ
内容量：100g前後
価格：889円(税込) / 100gあたり

オレンジなどの柑橘類を思わせるフルーティーな香りをまとっています。ヨーグルトのような爽やかな「酸味」と、しっかりと「甘み」。存在感が在りながらも重すぎない「旨み」の絶妙なバランスは、単なるゴータチーズの複製版を遥かに超えた、「和」なチーズのひとつの完成形とも言えるでしょう。毎日丁寧に手作業で手入れされ、最低でも10ヶ月以上の熟成期間を経て出荷されます。外皮は削ぎ、薄くスライスして、そのままお召し上がり下さい。

「スモーク酪佳(らくか)」

乳の種類：牛
タイプ：セミハードタイプ
内容量：100g前後
価格：1,029円(税込) / 100gあたり

酪佳を地元十勝の「柏の木」でスモークしたものです。酪佳よりも、さらに身が締まり旨みも増えています。ナイフを入れるとポロポロと崩れ、噛むと結晶化した旨み成分がジャリジャリッというほどです。クセのないスモークの芳香が後に引き、やみつきになります。少し強めの「酸味」と、存在感のある「旨み」、そしてスモークの「香り」が三位一体となって押し寄せます。アメ色の美しい見た目にも惚れ惚れ。個人的には一番のおススメです。

日本的な情緒のチーズ？ 登場！！



音読しています。



さらべつチーズ工房

河西郡更別村字更別北1線95

帯広駅から35キロ、車で50分。とかち帯広空港から車で15分。十勝平野の広い畑作、酪農地帯が広がる更別村にあります。

大根農家を営む野矢敏章さん(製造責任者)と奥様の三知子さん(販売責任者)、息子様の譲司さん(代表取締役)。酪農家から大根農家に転向し、2005年から兼業でチーズ造りを始めました。ハード系チーズの「酪佳(らくか)」は、洞爺湖サミットでも振る舞われた逸品です。特筆すべきは、乳酸菌を何度も植え継ぎ、7~50代目のものを使用していること。培養を繰り返し、一番元気な状態の菌を使っています。ブルーチーズに使用する青カビも、身近にいるカビを使いたいと、自らパンに発生させたものを使用しています。長い時間をかけて更別村の風土の中で代を重ねた菌たちは、「ここにしかない」オリジナルといっても良いでしょう。



「さらべつチーズ工房」の、今までに無い美味しさのヒミツは、乳酸菌を植え継ぐ「独自の手法」にあります。日本人がほっとする「チーズとの出会い。そこから仕入れに至るまでのストーリー。ぜひご覧ください。」

(文：まほろばチーズ担当：斉藤恭兵)

ブースでひとときわ輝く工房

今年(2017年)1月、私は「ミルク&ナチュラルチーズフェア」というイベントに行ってきました。北海道内のチーズ工房・メーカーが一堂に会し、一般客が各工場のチーズを試食し買うことができる、チーズファンにとっては夢のようなイベントです。今回は70あまりの工房やメーカーがブースを構え、私も「チーズファン」として、また、チーズ仕入担当として期待を胸に会場へ向かいました。

そのなかで、ひと際輝きを放っていたのが「さらべつチーズ工房」のブースでした。遠くから視界に入った瞬間、「あそこはブースは何だろっ。凄く気になる！」と、直観しました。ほぼ全てのブースを回り試食をしましたが、どの工房とも違う「何か」がそこにはありました。

懐かしき「情緒」のチーズ

まず試食したのが、「酪佳(らくか)」というセミハードタイプのチーズです。それも、イベント限定の24ヶ月熟成の逸品。見た瞬間、「た〜あん」みだいだと思えました。「もうみべつたら漬け」のようなアメ色の光沢。どこか和な雰囲気が出ていました。

そのほか、フレッシュタイプ、ウオッシュタイプ、青カビタイプと試食しましたが、共通して感じたことは、「何とも言えない後味と、懐かしさを感ずる残り香」があること。そして、「これまで食べたチーズでは感じたことのない」「日本人としてほっとする感覚」があることでした。

本場ヨーロッパのチーズを食べると、目が覚めるような感じがします。まるで彩度の高い絵画のようです。味や香りの輪郭に、「歴史と伝統」や、「チーズ造りに適した豊かな風土」を感じずにはいられません。それに比べ、「さらべつチーズ工房」のチーズは、どこか「日本的な情緒」を感じます。淡くとも濃くも感じられる日本画のようです。「芯のあるあじまい」と「まろみ」の二つが、チーズを買ってまほろばへ帰り、社長にさっそく試食をして貰った、「これは旨いー。オーテラストもOK!! 仕入れてもらえたら、仕入れの許可が出ました。その後、仁木に居る顧問からも、「美味しかった」と電話で連絡がありました。

幸運なタイミング

実は、チーズフェアで「さらべつチーズ工房」の代表、野矢さんとお話させて頂いた際、今のところ需要と供給が合っているのが新たに卸売するつもりはないと、やっぱりと断られていました。どうしようかな、と思いつつ1ヶ月ほど経った頃です。まほろばが「スロウ」という北海道の暮らしをみつめる雑誌に特集されました。朝、出勤してサンプルで届いた「スロウ」のページを捲っていると、なんと別のページに「さらべつチーズ工房」が特集されているではないですか。「これは今しかないー」と思い、すぐに電話をしました。その日の販売責任者でいらついで、お母様が出られました。そして、チーズに対する感動で、仕入させて頂きたいという率直な思いを伝えると、「二つ返事で「良いですよ」といってお返事を頂きました。「スロウ」にまほろばが掲載されていることは存じない様子でしたが、幸運な機会とタイミングに恵まれ、めでたく仕入れに至ったのでした。

皆様にも、日本のチーズの「情緒」というものをぜひ体感して頂きたいと思っています。