

共働学舎 レア・ヘ・ミントル



チーズの特徴

トムラウシ山と化雲岳の東に流れる十勝川の最上流に「カムイ・ミントル(神の遊び場)」と地図に記されているところがあり、そこが新得町の奥座敷です。アイヌ語で「レア」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ました。

夏のチーズ「シントコ」と同じ作り方ですが、レア・ヘ・ミントルは一年を通して製造をしています。特に冬の脂肪分が高い季節に造られたチーズは、ミルクの甘みを感じることで優しい味わいに仕上がります。

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。
- ・チーズフォンデュのベースのチーズに。
- ・オニオンスープグラタンやクロックムッシュなどのチーズ料理に。

共働学舎 ラクレット



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。

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。フランスチーズ業界の第一人者、ジャン・ユベール氏が新得農場を訪れ「この気候・風土や山の放牧スタイルに最もふさわしい」と作るのをすすめたチーズです。

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た加熱料理はおすすめです。

- ・ピッツァ、コロッケ、グラタン、トーストなどに。
- ・油揚げに納豆と共に刻んだラクレットを入れて、オーブントースターで焼く。
- ・鮭のホイル焼きにラクレットを乗せて焼く。
- ・お餅に薄く切ったラクレットを乗せて、上にお味噌を塗って焼けば、お味噌が焦げてチーズが溶け美味しい！

共働学舎 笹ゆき



チーズの特徴

ようやく納得のいくカマンベールタイプのチーズがつくれるようになったとき、「いつまでコピーをつくっているんだ?」と、ジャン・ユベール氏。その言葉から生まれた、ヨーロッパのコピーづくりから初めて脱したオリジナルチーズ第1号です。

北海道に自生する熊笹入りの塩を使い、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。

おすすめの食べ方

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。チーズの熟成状態によって、ワインの相性も爽やかな白からフルボディの赤へと変わります。食べる30分前に室温に戻すと美味しく。

共働学舎 コバン



チーズの特徴

カマンベールより滑らかで、ミルキーな風合いに仕上げた、とても食べやすい白カビチーズ。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。2012年春からチーズの形も名前同様、江戸小判型にリニューアルいたしました。

おすすめの食べ方

- ・パンにのせて、お気軽に。
- ・ドライフルーツやクラッカーとの相性もよく、サンドイッチや、ワインやお酒のおつまみとしても。

共働学舎 さくら(季節限定)



チーズの特徴

口に含むと桜の香りがふんわりと広がる、口溶けなめらかな優しい味わいのチーズです。ヨーロッパのコンクールに出品する際に、日本らしいオリジナリティを表現したく、チーズの上に桜の花を乗せました。和菓子のような繊細な雰囲気と、日本の国旗を思わせるその姿にヨーロッパ諸国より高い評価を得ることが出来ました。

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。ワンとの相性ももちろん良いですが、蜂蜜を添えていただいて、和菓子のようにほうじ茶・日本茶とも相性良い。

共働学舎 フロマージュフラン



チーズの特徴

乳酸発酵だけで固まったヨーグルトと違い、発酵の途中で凝乳酵素を加えて固め、脱水をしているので酸味も少なくまろやかな風味。フランス語で「白いチーズ」という意味。そのまま食べても、料理の隠し味にも使いやすいチーズです。

おすすめの食べ方

- ・ジャムや蜂蜜など、甘さを加えてそのままデザートでもOK。
- ・パンやクラッカーのディップに。
- ・塩胡椒とオリーブオイルで味を調え、野菜スティックと一緒に。
- ・サラダのドレッシングやベイクドポテトの隠し味などに。

モッツアレラ



フレッシュチーズの代表的なミルク感あふれるモッツアレラ。

かるくブラインしてほんのり塩味を利かせています。ピザ・マルゲリータやサラダ・カプレーゼにどうぞ。

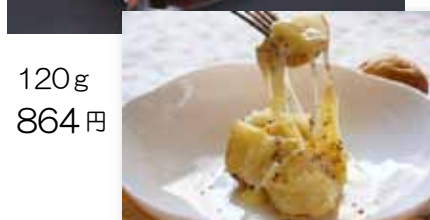
フエルサンゴ



さけるチーズのフエルサンゴは、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。



牧場のラクレット



120g 864円
牧場(まきば)のラクレットは、薄切りしてパンにのせ強目にトーストして召し上がれ。黒コショウをふりかけると風味がアップします。ジャガイモでもおいしい。

モッツアレラチーズ



・さけるタイプ
80g 389円

新田牧場の新鮮、良質な牛乳を原料に、ひょうたん形に形成し紐で括り、吊るして乾燥熟成。ミルクの風味がしっかり残り、熟成させることによりコクも増し、しっかりとした味となります。加熱すると、良く伸び風味も増しますので、チーズステーキやチーズトーストなどの加熱料理に。



カチョカバロ
200g 972円

モッツアレラチーズ



・さけるタイプ
(ホワイトペッパー入り)
70g 389円

新田牧場の新鮮、良質な牛乳を原料に、チーズを細く長く引っ張り縦に繊維を作ることにより、さけるチーズとなります。ホワイトペッパーを、粗めに砕き仕上げに練り込むことにより、香りが残ります。少しピリ辛ですので、お酒のおつまみとして、また海苔との相性は抜群。

共働学舎 ブチ・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。「ブチ・フレジール」はフランス語で「小さな喜び」の意味。期間限定商品の「さくら」の原型になったチーズです。

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。

