

## まほろばのチーズ特集

### フロマージュフレ

194円

季節限定 5月中旬～10月下旬

●「フロマージュフレ」とは、フランス語で「新鮮なチーズ」の意。

ヨーロッパでは、とてもポピュラーなフレッシュタイプです。ミルクからチーズに変化したその出来たてを、フェセル（水切りかご）に一つずついていにくい入れました。みずみずしい食感のすっきりとした味わいのチーズです。そのまま出来たての食感とさわやかな風味をお楽しみ下さい。また、お砂糖やジャム・フルーツと合わせるとデザートに。塩・胡椒・オリーブオイル、野菜とともにサラダ風や、トマトやバジルと合わせてカプレーゼ風などにもよく合います。

### さくらのアフィネ

918円

季節限定 2月中旬～6月中旬

※人気商品のため、一時休止中です。再開は5月中旬予定。入荷をお楽しみに。

●口に含むと桜の香りがふんわりと広がる、きめ細やかでホロリとした口溶けです。

アフィネとはフランス語で熟成の意味。さくらをさらに一カ月熟成し、酸味はまろやかになり、深みのあるコクとなめらかな舌触りのチーズに熟成します。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。

表皮ごとすくいパンやクラッカーなどに添えてお召し上がりください。ワイ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、和菓子のようにお召し上がりいただけます。ほうじ茶などの日本茶とも相性良くお召し上がりいただけます。

## 新得共働学舎



日高山脈から北の端へと繋がる水脈がある、新得町の牛乳山で、風土を活かし美味しさを追求したものづくりをするため、牛飼いかからチーズづくりまでを一貫して行っています。

### ラクレット

100g当  
432円



オールジャパン・ナチュラルチーズコンテスト最優秀賞受賞など数々受賞

●「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。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。ピッツア、クロック、グラタン、トーストなど、いろいろな料理に応用できます。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いたり、鮭のホイル焼きにラクレットを乗せて焼くなど、“和食材”としての活用も注目を集めています。

★1998年第1回オールジャパン・ナチュラルチーズコンテスト最優秀賞受賞 ★2010年 ワールドチャンピオンチーズコンテスト「ウォッシュしたセミハード部門」銀賞受賞（アメリカ・ウィスコンシン州開催） ★2014年北のハイグレード食品+（プラス）2014 選定

### シントコ

100g当  
648円



季節限定

5月上旬～8月下旬 / 10月中旬～12月下旬

●350kgの生乳を35kgのチーズに凝縮させた大型ハードタイプのチーズです。

新得の土地の風味を青草にたくして、放牧している春（5月）から秋（10月）の一年でもっとも乳質の良いミルクを使い、約一年の長い熟成を経てチーズになります。放牧ミルクによる豊かな風味と、時間をかけて生まれる旨味の結晶により、深いコクのある味に仕上がります。

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。チーズフォンデュのベースのチーズとしてもお使いいただけます。また、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も最適なチーズです。

## まほろばのチーズ特集

### きた牛舎



きた牛舎は、手塩川流域にひろがる道北の美深町にあります。厳しい自然環境に育まれた「生きている乳」の良さを引き出しながら、風味あふれる「ほし草のチーズ」をつくっています。

## 香林農園



香林農園（かりんのうえん）



は、帯広市街地から車で30分ほど離れた帯広市拓成町にあります。牛と山羊を飼育しており、夏は放牧、冬は乾草を主に、国内産の餌で飼育しています。（塩のみ国外産）

## 山田農場



山田農場は、道南の亀田郡七飯町にあります。山羊と羊を放牧と地元で獲れる作物で育てており、なるべく自然な飼いで、なるべく自然なチーズづくりをしています。自給自足を目指し、お金のかからない、できるだけエネルギーを使わない暮らしを目指しています。

【飼料】春から秋は、山の放牧草と、近所で刈ってきた青草、米ぬか（森町）、麦（道産）、大豆（道産）、ビートパルプ（道産）、サンゴ粉末（沖縄）、昆布くず（南茅部）などを与えます。冬は、青草の代わりに乾牧草（森町）を与え、輸入穀物は一切使いません。

●カチョカヴァロは、5ミリ程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を味わうことができます。

熱でもよく伸びるので、パスタにも相性がピッタリです。チーズカレーなどの料理にもお使い頂けます。

### しろかんば



864円

### カチョカヴァロ （ハーフ・サイズ）



432円

●しろかんばは、酸凝固法のサンマルセラン（フレッシュ）タイプ。

白カビのクセがワインにぴったり合います。サラダやクラッカー、パンに塗っても美味しいです。万一、青カビが出たら取り除いてからお召し上がりください。

### ポンヌプリ（山羊チーズ）



920円

●ポンヌプリは、山羊の特徴である、キメの細かいチーズです。山羊のチーズづくりは、春から秋の半年間に行われます。乾燥して身がしまり、木の実のような食感になっていきます。バジルが採れる季節には、塩コショウをした鶏ムネ肉の間に、スライスしたポンヌプリとバジルを挟んで焼く一品がオススメ。短い北海道の夏の楽しみです。

### ピパイロ（牛チーズ）



1,390円

●ピパイロはチーズワックスのかかった、熟成の浅いセミハードタイプのチーズです。そのままでもお召し上がり頂けますが、加熱すると、とろりと溶けるので、チーズやトーストにもおすすめです。ハンバーグやカレーにのせたり、スバゲティに混ぜるとコクが出ます。チーズワックスはむいてお召し上がり下さい。

●ガロのチーズは山田農場の風土を反映した、ヤギと羊の混乳チーズです。「ガロ」とは、古代アイヌ語で、「谷間の岩がごろごろしているところ」という意味です。4月下旬から10月頃までは放牧期間になるため、チーズの味わいや香りが、深く、香ばしくなります。クセはなく、生チョコのような硬さとまったりとした舌触りです。さっぱりとした味の中に、コクや甘みを感じられ、そのままをカットしてつまんだり、デザート感覚でフルーツやナッツと一緒に召し上がり頂けます。生ハムなどの塩気の強いものとあわせたり、はちみつやメープルシロップをかけてお召し上がり頂くのもオススメです。

### ガロのチーズ（牛・山羊ミックス）



770円

季節限定 4月頃～10月頃