



今月 食べてほしい～！ チーズたち～！

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。試食の感想やレシビ考察、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！

共働学舎新得農場（上川郡新得町）

さくら＜季節限定＞

- ◆価格：690 円 ◆販売期間：1 月中旬～5 月中旬
- ◆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
- ◆熟成期間：熟成庫にて 10 日以上



●世界に認められた日本のチーズ！

「さくら」の特徴は、柔らかかできめ細かな舌触り、日の丸を想わせる外観、日本らしいさくらの風味です。

酸凝固の手法を用い、「ジオトリカム」という、カビよりも“酵母”に近い菌で熟成させています。「さくら」は共働学舎新得農場が 2004 年、山のチーズオリンピック・スイス（※注 1）に出場する際、「日本らしい特色のあるチーズを作る」という理念のもと誕生し、金賞を受賞。世界に日本のチーズの質をアピールしました。同社の「プチ・プレジール」というチーズをもとに（こちら販売中）、さくらの葉を巻きつけて香り移し、塩漬けのさくらの花を添えたものが「さくら」です。

※注 1) 山のチーズオリンピックとは…ヨーロッパ、アジア、北米など、世界で標高 600m 以上・傾斜 20 度以上の山間で放牧し造られた小規模な牧場チーズが集まり、そのおいしさをアピールするコンクール。

●実際の味や香りは？

まず、口に含むと、舌触りが柔らかくきめ細やか。そして、やさしい酸味や、牛乳の甘みとコクが広がり、最後に、牧草とさくらの葉の香りが口と鼻いっぱい広がります。

舌で感じる旨味は淡白で、牛乳をそのまま凝縮したような味わいです。

特筆すべきはその香りで、牧草地と、春の桜並木を同時にイメージできるような、のどかでありながらも、とても日本的な香りがします。

●オススメの食べ方は？

召し上がる分だけをカットして常温に戻し、そのまま食べることをオススメします。繊細な味と香りを存分に味わって頂くため、なるべく味付け等のアレンジはしない方が良いでしょう。

「さくら」は、お買い上げ頂いてから日数が経つにつれて熟成が進みます。香りを楽しむという意味で、熟成具合に応じて色々な飲み物と一緒に召し上がってみてはいかがでしょうか。



酵母熟成タイプのチーズ二種を食べ比べ！

今回は、酸凝固の手法を用い、酵母による熟成をさせた「さくら」と「しろかんば」を食べ比べし、味や香りの違い、オススメの食べ方をご紹介します。

きた牛舎
（中川郡美深町）

しろかんば

- ◆価格：864 円 ◆販売期間：通年
- ◆サイズ：直径 8 cm、高さ 2 cm ◆内容量 80g
- ◆乳の種類：牛 ◆タイプ：酵母熟成・仏、サンマルセラン風
- ◆熟成期間：熟成庫にて 8 日以上



●美深町の風土から生まれた味「しろかんば」！（白樺の別称）。

「しろかんば」の特徴は、とろりとした口溶け、爽やかな酸味と濃厚な乳の旨味、多様な料理とマッチする塩味です。

「しろかんば」についても、酸凝固法を用い、「ジオトリカム」という酵母による熟成をさせています。チーズ職人兼、販売担当の島様に伺ったところ、酸凝固の“酸”とは、“乳酸菌”の酸にあたります。

牛乳には、もともと乳酸菌が含まれており、その乳酸菌がたんぱく質を分解することによって凝固します。牛乳を使用する前には殺菌が必要となるので、殺菌の際に死滅した乳酸菌を補う形でレンネット（※注 2）が使用されています。つまり正確には「乳酸菌による酸凝固＋レンネットによる凝固」という手法といえます。

※注 2) レンネットとは…子牛の第 4 胃から分泌される、牛乳を固める酵素

●実際の味や香りは？

チーズ自体がとてもやわらかいので、そのまま食べる場合は、スプーンですくいます。

まず、口に含むと爽やかな酸味と、乳の濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。そして、塩味がしっかりきいているので、味そのものに存在感があります。「さくら」と比べると、香りよりも味そのものを楽しむことができるチーズです。

●オススメの食べ方は？

そのまま食べてもちろん美味しいですが、乳の旨味と塩味を生かすアレンジをすると、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

具体的には…パスタにからめて、カンパーニュやバケットに塗って、リゾットに入れて、などなど、**チーズの存在感を受け止められる素材と合わせるとよいでしょう。**



カンパーニュ 価格：400 円（ハーフサイズ）
ソフテリアで販売中のプレーンカンパーニュに、「しろかんば」を塗って食べると絶品です！チーズと一緒にぜひお試しください！

お買い上げに際してのお願い

「しろかんば」は、水分量が比較的多いことから、蒸発した水分が容器の蓋に水滴となって溜まり、その水滴がチーズに落ちて付着することがあります。そうすると、保存環境によってはそこから青カビが発生する場合があります。青カビはそのまま召し上がっても害はありません。若干の苦みと、ピリリとした刺激がありますが、それがより一層味に深みを与えます。気になる場合は、青カビの部分だけを取り除いてお召し上がりください。