

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月中旬より販売開始
～10月下旬まで

●水切りかごに入った新鮮なチーズです。「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）に一つずついねいにすくい入れました。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。

※ざる豆腐のように中のチーズをフェセルごと取り出すと、適度に水分（ホエイ）が抜け、また違う食感でもお楽しみいただけます。

さくらのアフィネ

918円



●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くと、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
486円



●チーズ仕入れ担当の斉藤 恭兵くんのおたよりから



●ラクレットの特徴

「ラクレ」はフランス語で「割る」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。

●美味しい食べ方

フライパンやオープンで温野菜を並べ、チーズをのせて溶けるまで焼く加熱料理がおすすめ。ピッツァ、コロッケ、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、オープ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。（参考：共働学舎のホームページ）

数々の賞を受賞!!

★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



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。



864円 しろかんば

●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。



カチョカヴァロ (ハーフ・サイズ)

●「カチョ」はトスカナや南イタリアはチーズを意味する言葉で、「カヴァロ」は馬を意味します。くびれに紐を引っかけて棒の左右に吊らして熟成した姿が馬の背にまたがっているような格好なので、この名前が付いたという説があります。

432円

●美味しい食べ方

簡単でシンプルで、オススメの食べ方は5mm程に厚切りして、両面を焼くと外はカリカリ中がもちり、ミルキーな味わいです。伸びが良く牛乳の豊潤なコクがあるので、フォンデュやグラタン料理にも向いています。



フェルサンゴ・ミニ

●手軽に食べられるさけるチーズです!!

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。

90g...540円

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）



920円

ポヌプリ (山羊チーズ)

●ポヌプリは、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、木の实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、スライスしたポヌプリとバジルを挟んで焼く一品がおすすめです。



1,390円

ピパイロ (牛チーズ)

●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、スパ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。



●ピパイロの美味しい食べ方

スライスしたハード系のパンにピパイロをのせて、そのままオープントースターで加熱します。上にミントの葉を添えると、見た目にも美しいです。今回は、レーズン入りのパンを使用しました。メープルシロップをかけて、デザートのようにお召し上がりいただくのもおすすめです。（チーズ担当：斉藤 恭兵）