

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！
試食の感想やしりぴ考案、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！

斉藤
こずもす。



香林農園 (帯広市拓成町)

今が旬です！！



やぎ

チーズ

香林農園では、牛と山羊を飼育しており、季節ごとに牛乳製・山羊乳製の
色々な種類のチーズを作っています。山羊乳チーズは、山羊の出産時
期である春から秋にかけてがピークです。

①ポニューネ

●価格：(90g)460 円●乳の種類：山羊

●タイプ：フレッシュタイプ

・山羊乳のフレッシュチーズです。さっぱりとし
た山羊乳の旨味とわずかな酸味と苦味が特徴で
す。柑橘系のジャム、クラッカーと合わせて、蒸
し鶏の付け合わせなどがおススメです。



④エシカルン

●価格：(100g) 856 円

●乳の種類：牛、山羊 ●タイプ：セミハード

・牛乳と山羊乳をミックスし、2カ月以上熟成
させた、セミハードタイプ。牛乳と山羊乳の良
いところ取り！夢のようなチーズです。牛乳の旨
味と山羊乳の風味が絶妙にマッチしています。

①

②

③

②ユクトパキナ

●価格：(100g) 312 円●乳の種類：牛

●タイプ：フレッシュタイプ

・牛乳のフレッシュチーズです。濃厚な乳の旨味
が特徴。ハード系のパンにバター替りに塗ったり、
ナッツやグラノーラと混ぜてメープルシロップな
どをかけ、スイーツ感覚でも。

③テレアイーネ

●価格：(80g) 870 円●乳の種類：山羊

●タイプ：セミハードタイプ

・山羊乳を使用した2カ月熟成のセミハードタイ
プのチーズです。クセがなく、さっぱりとした乳
の旨味をそのまま閉じ込めたような味わい。ナイ
フで一口大にカットしてそのままどうぞ！！

共働学舎新得農場
No.4148 15-123 9/4

共働学舎新得農場 (上川郡新得町)

ヤチヤナギ 熟成

夏季限定販売 (7月～9月下旬)

価格：864 円

乳の種類：牛

タイプ：ソフトタイプ

食べやすさ：★★★★



酵母熟成タイプの「プチ・プレジール」(こちらも販売中)をもとに、
ヤチヤナギという希少価値のあるハーブを使用して作られた、夏季限
定のチーズです。

一番の特徴は、ヤチヤナギ特有の“スーッ”とする清涼感です。ク
セはなく、やさしい甘みと、なめらかな食感。そのあとに残る爽やか
な香りを、ぜひお楽しみください。

※表面に見える緑色の粒がヤチヤナギ(ハーブ)です。青カビに見た目が似ていま
すが、青カビではありません。



『第20回北海道加工
食品コンクール』で
「ヤチヤナギ(熟成
タイプ)」が
北海道知事賞を受賞
しました！



■ヤチヤナギ(ハーブ)

ヤチヤナギは、別名「スイートゲイル」
と呼ばれるヤマモモ科の落葉小低木
です。ヤチヤナギの実はホップに似
ていて、北欧ではヤチヤナギの実を
ビールの仕込みに使用するそうです。
現在は、北海道のごく一部に自生し
ています。

■クラッカーに のせて

ヤチヤナギは、繊細
な味わいと風味を
持っています。
クラッカーなどにの
せて、そのままの味
をお楽しみ頂くのが
おススメです。



■サラダに トッピングとして

ヤチヤナギを刻んで、サ
ラダにトッピングして
も、美味しくお召し上
がりいただけます。
塩、黒こしょう、オリ
ブオイル、レモン汁な
どの、野菜とチーズの味を
生かす、シンプルな味付
けがおススメです。

