

今月 食べてほしい〜!! チーズたち



ちわ〜っ！
パイロの上にいる
音藤で〜す。

今月は香林農園さんの
チーズをご紹介します。
愛されて育った牛と山羊から
出た乳で、手間をかけて
丁寧に作られたチーズです。



香林農園は、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（塩のみ国外産）で飼育しています。愛されて育った牛



と山羊から出た乳で、手間をかけて丁寧に作られたチーズ。農家製ならではの温かみと、洗練された繊細な風味と味わいをお楽しみ下さい。

※山羊のチーズ造りは夏場半年間に行われ、販売は夏場5月頃からになります。尚、牛のチーズは通年販売しております。



622円(税込)/1個 乳の種類・牛

①**コタン**：クリーム色をしたマカロンの様な可愛い見た目。少し力を入れてナイフを入れると、ホロホロと崩れる様に割れていきます。生チョコのように口の中でネットリとろける独特の食感。保存期間が長くなるほどに水分が抜け、カシューナッツの様なナッティーな食感へと変化します。さわやかな酸味と牛乳の濃いコクが特徴で、そのままマンドリクラッカーに乗せてもよし、トーストにしたり生ハムに巻くのもオススメです。



662円(税込)/100g 乳の種類・牛

②**カムエク**：3ヶ月熟成のセミハードタイプのチーズです。断面の濃いクリーム色が美しく、セミハードタイプではありますが、口に含んだ食感はやわらかめです。外皮もそれほど固くなく、そのまま食べられます。牛乳のやさしい甘みと、何よりも3ヶ月熟成ならではの旨み（タンパク質がアミノ酸に変化したことによる）が特徴です。そのままつまんでもよし、ピーラーなどで削いでパスタと和えても絶品です。後ひく旨さをお楽しみ下さい。



633円(税込)/100g 乳の種類・牛

③**ペテガリ**：2ヶ月熟成のセミハードタイプのチーズです。3ヶ月熟成の「カムエク」と系統は同じですが、断面の色はもう少し薄く、味も全体的にスッキリとした印象です。クセが無いので、ナチュラルチーズに馴染みの無い方にも美味しくお召し上がり頂けると思います。外皮ごと削って、リゾットに加えるととっても美味しいです。クラッカーに乗せてワインのお供にもどうぞ。



633円(税込)/100g 乳の種類・牛

④**カバラ**：塩水ウオッシュ（塩水で表面を洗いながら熟成した）のチーズです。外皮は薄いオレンジ色で、発酵による独特の香ばしい匂いがします。外皮を削いでお召し上がり下さい。中身は薄いクリーム色で、匂いはそれほど強くありません。食感は、やわらかくもっちりとしており、独特の旨みと香ばしい匂いがやみつきになります。赤ワインとの相性がグッド。クラッカーに乗せてハチミツをかける意外な組み合わせも、とてもマッチします。ぜひお試しください。



711円(税込)/100g 乳の種類・牛

⑤**キロンヌ**：赤ワインウオッシュ（赤ワインで表面を洗いながら熟成した）のチーズです。外皮は炭を塗ったように黒ずんでいますが、中身は薄いクリーム色で美しいです。カバラに比べて匂いはやさしく、少しだけ固めです。こちらも外皮を削いでお召し上がり下さい。ヨーグルトを思わせる様なやさしい酸味とさわやかな香りが特徴で、もっちりとした食感です。ワインのお供や、サイコロ状に小さく切って、生野菜サラダと和えても美味しくお召し上がり頂けます。



312円(税込)/100g 乳の種類・牛

⑥**ユクトパキナ**：できたてのフレッシュチーズです。色が白くてきれい。とても柔らかいので、パンやクラッカーに塗りやすいです。牛乳のやさしい甘みと、さわやかな酸味、若干の苦みが特徴です。アレンジのバリエーションが広く、クラッカーに塗ったりグラノーラと混ぜてジャムやハチミツをかける。または、蒸し鶏やデミグラスハンバーグの付け合せとしても。その他、チーズケーキの材料としても、アイデア次第で色々な楽しみ方があります。



1,390円(税込)/1個 乳の種類・牛

⑦**ピパイロ**：熟成の浅いセミハードタイプのチーズです。クセはなく、乳のやさしい風味とあっさりとしたコクが特徴です。チーズワックスがかかっていますので、室温に戻した後、ワックスをむいてお召し上がり下さい。熱を加えると、とろりと溶けて風味が増しますので、加熱料理などでお召し上がり頂くのがオススメです。バゲットに乗せてトーストしたり、溶かして温野菜にかけても美味しいです。※「チーズワックスのむき方」：包丁やナイフで四等分くらいに切り、使う分だけを常温に戻して下さい。断面にチーズワックスの薄い層が見えますので、ナイフを入れながらゆっくり剥がしていき、簡単にむくことができます。

むむっ！
旨いもの
のみ察知！



おいしいものへの執着に自信がある(!?) 編集部の工藤です。さて今回は「香林農園」さんの美味しいチーズをアレンジしてみました。香林農園さんのチーズは、濃厚なのに繊細な味わいで旨味がたっぷり!ですから、そのまま食べても勿論、ベリー〜・グッドオオ〜!!(´▽`*)ですが、こんな食べ方も美味しいんだよ〜のアレンジです。(簡単にできること、これ大事!!)。まだお試してない方、食べてみたいと思いの方に参考になればと思います。(参考資料はありませ〜ん。外ウの頭の中のみ、量も適量)



「カムエク」(セミハード)
多目の塩で茹でたパスタと、削ったチーズと粗挽きブラックペッパーを、とにかく「熱いうちに絡める」だけ。美味しいチーズがとろけるからこそ!!出来る美味さです。粗挽きペッパーも合います!



「ユクトパキナ」(フレッシュチーズ)
①辛子明太子と合わせたディップです。このチーズは「海産系」と合う!と睨んで(笑)、案の定・・・シメシメ、美味しい。野菜スティックとか、フランスパン、クラッカーでも頂けますよ〜



「ユクトパキナ」(フレッシュチーズ)
②海苔の佃煮と合わせました。やっぱり、海産物と合います。フランスパンに乗せて、美味しくいただきました。



「ペテガリ」(セミハード)
味しい北海道のじゃが芋「きたあかり」を茹で、マヨネーズと溶けるチーズを混ぜ、粗引きブラックペッパーと塩を少々。これは絶品!!簡単。ちよつとチーズがとろけた状態でいただくとおいしく美味しいです。



「ピパイロ」(セミハード)
厚揚げを1cmくらいに切って、片面だけ軽く切れ目を入れる。フライパンで片面焼き、裏返してもう(切れ目入った)片面焼くときに「だし」を上から少々かけ、チーズをのせ蓋をする。チーズがとろけたら完成。上にジャコをのせました。