



香林農園の チーズ



人気の山羊のチーズは、6月頃から入荷します。その頃にまたお知らせ致します。

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）



【ペテガリ】

2ヶ月熟成のセミハードタイプのチーズです。程よいコクが人気です。



【ピパイロ】

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。



【カムエク】

3ヶ月熟成のセミハードタイプのチーズです。しっかりとしたコクがありながらも、すっきりとした後味です。



【カパラ】

塩水で洗いながら熟成しました。匂いは強いですが、中味はウォッシュタイプ独特の旨味があります。



【ヨタン】

生チョコのような食感から、ナッティーな食感へと固くなっていきます。酸味を嫌う方もいますが、人気ある個性的なチーズです。トーストにしたり、生ハムを巻くのもおすすめです。



【キロンヌ】

赤ワインで洗いながら熟成しました。外皮は黒ずんでいますが、中は白く、カパラよりまるやかなチーズです。