

全18種のチーズの特徴

No.	チーズ名称	特徴	コラボメーカー
1	ラクレット	外皮に独特の香りがあり中はマイルド。アルプス地方の山小屋で食べ続けられた伝統の味。	共働学舎新得農場
2	レラ・ヘ・ミントル	牧場で青草をたっぷり食べた牛のミルクのみで作り、約1年熟成。ミルクの甘味を感じる優しい味わい。	共働学舎新得農場
3	コバン	カマンベールより滑らかでミルクィな風合いに仕上げた、小判型の白カビチーズ。	共働学舎新得農場
4	フロマージュブラン	発酵の途中で凝乳酵素を加えて固め脱水しているので、酸味も少なくまろやかな風味。	共働学舎新得農場
5	プチ・プレジール	口の中でほろりと崩れるような食感。エゾヤマザクラや日本酒由来の酵母を使用し、日本好みに。	共働学舎新得農場
6	大地のほっぺ (ナチュラルチーズ)	ほっぺのように柔らかいミルクのお餅をイメージ。熟成が進むにつれて、コクと香りが増します。	NEEDS
7	榎(かしわ) (ナチュラルチーズ)	特有の深いコクとナッツのような香りが口の中に広がる、余韻が楽しめるチーズ。加熱料理や粉チーズに◎	NEEDS
8	カチョカバロ (ナチュラルチーズ)	外側は硬く、中は弾力のある柔らかさでミルク本来の風味がたっぷり。	NEEDS
9	ラクレット (ナチュラルチーズ)	3ヶ月間じっくり旨味を増しながら熟成されたチーズ。とろけるほどになめらか。	NEEDS
10	モッツアレラチーズ (水入りタイプ)	新田牧場の新鮮で良質な生乳を原料に、ミルクが持つ本来をそのまま残したチーズ。	NEEDS
11	クリームチーズ	軽い酸味とクリーミーな味わい。しっとりキメが細かいフレッシュチーズ。	NEEDS
12	モッツアレラ	塩を使わないことで、ほどよい柔らかさにこだわったモッツアレラ。	乳life(坂根牧場)
13	カチョカバロ	坂根牧場の乳牛のミルクをたっぷり使用。焼くだけでなく、そのまま食べてもGOOD!	乳life(坂根牧場)
14	ブリ・ド・トカチ	直径30cmサイズのモールドで造るブリーチーズ。完熟した時の白カビの香りがやみつきに。	十勝野フロマージュ
15	ブリーチーズ	フランス・ブリー地方原産。完熟するとモチモチした食感に加え、白カビの香りと塩気が楽しめます。	十勝野フロマージュ
16	中札内カマンベール	ほのかな甘みとクリーミーな味わい、上品な風味が特徴の十勝のフロマージュこだわりの商品。	十勝野フロマージュ
17	おいしいカマンベール	コクとまろやかさのフランス伝統の味を再現。十勝の気候・風土で”日本人が楽しめる味”に。	十勝野フロマージュ
18	とがち野ウオッシュ チーズ	カマンベールの表面を十勝ワイン「十勝野・白」で洗って熟成。口にくむとワインの香りが広がります。	十勝野フロマージュ