

～ハーブとチーズ 美味しいマリアージュ～

当センターでは、ナチュラルチーズやハム・ソーセージ類に新たな活路を見出すべく、普段の製品製造の合間に様々な新商品の試作を行っています。今回は特に力を入れているハーブ入りのチーズをご紹介します。

全6種類のハーブチーズのアソート



日本ではあまり混ぜ物をしたチーズをあまり見かけません。当センターでは種類がたくさん存在するハーブに着目し、色々なハーブを加えながら試作を繰り返しています。そしてその中で特に評判の良かった、バジル、パセリ、ローズマリー、紅茶、パプリカ&唐辛子、セージの6種類を去年の12月に製造し現在熟成している所です。

6種類それぞれで全く味や風味の異なるこのチーズ。特に紅茶の入ったチーズは製造した筆者でさえ意外と思ったマッチ具合。今年2月の中頃に試験的に販売する予定です。ご興味のある方は当センターにお問い合わせください。

優雅な香りと彩り



ハーブ入り マリボーチーズ

- ・紅茶(アールグレイ)
- ・パプリカ&唐辛子
- ・セージ
- ・バジル
- ・パセリ
- ・ローズマリー