

チーズ製造の十勝野フロマーシュ（北海道中札内村、赤部紀夫社長）は国内では珍しい酵母を使ったナチュラルチーズを商品化した。熟成が穏やかにになり味に深みが出て、五十日だった賞味期限も十一二十日間程度延ばせるといふ。同社は生産するナチュラルチーズを今月中にもすべて酵母タイプに切り替える。

開発には帯広畜産大、根釧農業試験場、十勝圏

ナチュラルチーズ

酵母使い味わい深く



地域食品加工技術センターがかかわった。商品名は「フリーチーズ十勝野」（二カット百二十グラムで七百三十五円）

十勝野フロマーシュが商品化

写真。通常のカマンベールチーズより大きく直径二十センチ（約一キロ）と三十センチ（約二キロ）がある。札幌、東京の百貨店などでも販売する。同社は以前、輸入酵母で試験製造したが、製品化に至らなかった。今回、帯広畜産大学の研究用酵母を使い開発に成功。酵母は汚染菌の栄養源となる乳糖を消費するため安全性も高まるという。

（釧路）