

北海道新聞（夕刊）
2007年（平成19年）7月13日（金）第1面

新商品のカマンベールチーズ
ケキが好評な更別村の
「お薬子のシヤマモーナー」
今井 いまい 良幸 よしきゅき
中内村のチーズ工房「マージ」
マージ」と共に開発した
「ブルーチーズ」が大
好評で、月半で「羊乳が完
売する」と驚かれる
以上の結果です」と説ぶ。
ケキは厚さ2ミリの、直角
ボンジリーボンジの間にこ

新商品のカマンベールチーズ
ケイが好評な別村の
「お菓子のシーラ」オナー
いまい
今井 良幸さん

中佐川町のチーズ工房「牛乳野ブロ
マーン」。牛乳野チーズ「牛乳野チ
ーズ」と、チーズ「牛乳野チーズ」
が誕生した。発
売後、「牛乳野チーズ」が大ヒット。
「想子」も登場した。
以上は「牛乳野」の歴史。
ケイ君は高さ2m、幅1.5mの
ボンジー。ボンジーの間にムースを挟
み、表面を抹茶で塗りこむと複
雑。「ムースには牛乳野ロマッシュ」
との組合せが好評だ。

牛乳野生乳、牛乳野製粉など、地元
の素材を用いた「牛乳野チーズ」
が誕生。牛乳野チーズは、牛乳野の
名産として、それでいて貴重な味わい。
「牛乳野チーズ」とは、それなりに古事記とも」と話す。

「二〇〇四年に萬葉書の修復をそ
して、萬葉書の復元に戻る。その時
に、萬葉書を守るために西山田さんか
ら話を聞いた」と、自らとしで「二〇〇四年」萬
葉書の復元は、貴重な文化財を守
子作りの面倒は、美味な冬を守るに

つりり出でやどる。難しへは時代や
地域によつて人々の求め商品が遅
くとも(とこ)といふ。調理用具、
があると便利な、油壓機械、粗油
など内外各地を走らせて研究する
職人などの営求心は旺盛だ。
自慢できるような菓子店などない、
力などを込める。村内での商品充実をさ
うへんぐ。二十九路。店の
営時間は朝九時一午後五時半
定休。☎01-55-529-2065
(伏口透)

地元の人が自慢できる店に

とかち

