



お好みはどれ？

ナチュラル チーズ連絡区
消費者が審査 帯

十勝管内のチーズ工房 チーズ連絡協議会は、千
でつくる十勝ナチュラル 八日、帯広市内の飲食店

で、消費者に各工房の新
作チーズの試食と評価を
してもらおう消費者参加型
チーズコンクールを初め
て開催した。
消費者の好みを探り、
得農場、NEEDS（幕
別）、躍進チーズ工房、
ランランファーム（網走）

各工房のチーズを試食す
る消費者たち

の五工房が出品した。
約八十人が放牧牛の生
乳を使ったカマンベール
などの試作品や発売直後
の計十一の商品の味や香
りを評価した。

審査の結果、最優秀賞
には十勝野フロマーシュ
の「味噌漬けカマンベ
ールチーズ」、優秀賞には
NEEDSの手作りモッ
ツアレチーズ「粗」が
選ばれた。

チーズや野菜など十勝
産食材を使った料理の試
食会も開かれた。

同協議会長の赤部紀夫
・十勝野フロマーシュ社
長は「今回寄せられた消
費者の生の声を、今後の
チーズ作りに役立てた
い」と話した。
(本野富仁)