

酵母で長持ちチーズ

【中札内】チーズ工場の十勝野フロマージュ（十勝管内中札内村、赤部紀夫社長）は、国内では珍しい、酵母を使って製造した「チーズフリーチーズ十勝野」を発売した。酵母を使わない場合と比べ、熟成がゆっくり進み賞味期間が長いのが特長という。

十勝野フロマージュ
苦味抑えコク

酵母を使って製造された「フリーチーズ十勝野」



エリア事業の一環として、同社と帯広畜産大、道立十

勝園地城食品加工技術センターが連携して開発した。チーズ製造用の酵母は欧州企業が市販しているが、変色するなどの理由で日本

ではあまり使われてこなかったという。しかし、帯畜大が保有する多数の酵母から選抜して実験したところ、変色の目立たないものが見つかった。

チーズは、白カビタイプで、酵母を使うとカビの増殖が抑えられ熟成がゆっくり進み、「苦味成分が抑えられ、コクが増した」と同社。札幌の百貨店や新千歳空港などで販売する。問い合わせは同社 ☎0155・63・5070へ。