

十勝野フロマージュ

酵母使ったチーズ開発

賞味期限延びる



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。

チーズ製造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たナチュラルチーズを商品化した。熟成が穏やか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う。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。

商品名は「フリーチーズ十勝野」（一カット百二十グラムで七百三十五円）
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・〇メートル）と三十センチ（約一・〇メートル）が