



帯畜大酵母のカマンベール（中央）で作った、みそ漬け（左）とチーズケーキ（右）＝31日午後0時50分、十勝圏振興機構食品加工技術センター。金野和彦撮影

野
勝
十勝
フロマージュ

酵母チーズ商品化

カマンベールで10種類

チーズ工房の十勝野フロマージュ（中札内、赤部紀夫社長）は、カマンベールチーズ商品（10種類）に帯畜産大学の酵母を使用、商品化する。併せて同社はこのチーズで、渋谷醸造（本別、岡

田清信社長）とみそ漬けカマンベールを、菓子店の「お菓子のニシヤマ」（更別、今井良幸オーナー）とチーズケーキを共同開発、いずれも6月から本格的に販売する。十勝野フロマージュは

従来、輸入酵母でカマンベールを作っていた。今回、17日に発表した新商品「フリーチーズ」と同時に、帯畜大の「GEO 13-13株」酵母を使用。熟成が穏やかに進み、マイルドで濃厚な味わいになった。1個（120g）630円から。

みそ漬けカマンベールは、みそと田菜みその2種類。カマンベールチーズを2週間から1カ月間漬けた。いずれも1個（130g）1155円。チーズケーキは、1個（直径12cm）1260円。

3社は、いずれの商品とも各社の店頭のほか、札幌や東京の小売店で発

売。全商品の売上合計は、初年度約1億円を目指す。赤部社長は「十勝産の商品としてアピールしたい」と話している。

帯畜大の酵母を使うチーズ作りは、十勝農産物の高付加価値化を図る「都市エリア産学官連携促進事業」（文科省委託）の一環。十勝圏振興機構（とかち財団）食品加工技術センターが、酵母がチーズに与える影響などを評価した。（井上朋一）