

中札内村のチーズ工房「十勝野フロマージュ」(赤部紀夫社長)と本別町のみそしょうゆ製造の「渋谷醸造」(岡田清信社長)は、カマンベールチーズをみそに漬けた「味噌漬カマンベールチーズ」を共同開発し発売した。

味噌漬カマンベール

相性バツチリ 新たな味

物産展を通じて親交のある両社が、いずれも発酵食品であるチーズとみそを組み合わせた商品ができないかと考え、実現した。

原料の生乳も大豆も十勝産で、十勝野フロマージュが製法を確立した酵母入りのカマンベールチーズを、渋谷醸造が自社でみそに漬けた。このあるチーズのうまみと、しみこんだ濃厚で味わい深いみそが絶妙にマッチし、新たな味を生み出している。

日本酒や焼酎のつまみとして食べたり、ご飯の上

中札内と本別の会社 開発、発売

乗せて溶かして一緒にかき込んだりしてもおいしい。赤部社長は「これまでもチーズとみそは相性がいいとアピールしてきたが、ようやく実現できた。ぜひ舌で実感してほしい」と話している。

みそ味と、甘みのある黒豆田楽みそ味の2種類がある。いずれも1個(130g)155円で、両社で販売している。

問い合わせは、十勝野フロマージュ(☎0155・63・5070)、渋谷醸造(☎0156・22・2077)へ。



「味噌漬カマンベールチーズ」。みそ味(左)と黒豆田楽みそ味の2種類がある