

畜大酵母を使ったチーズやケーキ



カマンベール、チーズケーキ...

チーズ製造に使うとコクが増すという「畜大酵母」を使ったカマンベールチーズやチーズケーキなどが相次ぎ誕生している。酵母入りチーズの開発に携わった道立十勝圏地域食品加工技術センター（帯広）は「十勝の食品の新たな魅力になれば」と期待している。

（鬼頭良幸）

「畜大酵母」入り食品続々

「十勝の新たな魅力に」

チーズ工房の十勝野フの「味噌漬カマンベール」ロマーシュ（中札内）は「チーズ」とお菓子のニシ五月上旬、酵母入りのフヤマ（更別）の「COW」は、苦味が抑えられてクリーンな二種類を販売。マンベールチーズケーキが増し、賞味期間も長したが、今回は主力の力キも、畜大酵母入り商となる。十勝の農畜産物マンベールを含めたチーズ品となった。管内のほかの高付加価値化を目指す全十四種類の酵母の使のチーズ工房も畜大酵母文料省都市エリア事業の使った商品開発に取り一環として、同センターマンベールチーズを原料組んでおり、酵母の使用や帯畜大などが開発しに使う、渋谷醸造（本別）る。

苦み抑えコクもアップ