

# 酵母チーズ完成

## 産・官・学が連携 ブランド化期待

帯広市にある道立十勝圏地域食品加工技術センターが、チーズ工場の十勝野フロマーシュなどと協力して、酵母を使ったカマンベールチーズを開発した。十勝野フロマーシュでは、この酵母で作った商品の販売を開始。菓子店なども同社のチーズで派生商品を出した。味の決め手となる酵母は帯広畜産大学のもので、地域ブランド化への期待が高まっている。

帯広市

## こくのある味

今回、使われたのは帯広畜産大の「GEO13-13株」酵母。酵母も加えることで、ゆっく母。カマンベールチーズは乳酸菌と熟成させ、マイルドでこく

のある味を引き出すことに成功した。

カマンベールチーズの食べごろは、店頭に並べられてから通常1カ月程度だが、熟成がゆっくりしていることで、おいしく食べられる期間も長くなる利点がある。製品の歩留まりも向上した。

帯広畜産大の酵母を使ったチーズ作りは、文部科学省の都市エリア産学官連携促進事業で行ったもので、十勝産農畜産物の高付加価値化を図るのが狙いだ。十勝野フロマーシュではすで



に11種類のカマンベールチーズにこの酵母を使っている。本別町の渋谷醸造は、このチーズを

帯広畜産大の酵母を使ったチーズの新商品を紹介する十勝野フロマーシュなどの関係者ら

十勝産大豆で製造した同社のみそと田楽みそに漬け込んだ、2種類のみそ漬けカマンベールチーズの販売を始めた。

更別村にある菓子店「シヤマ」も同チーズと地元産の生クリーム、卵などを原料に「COWマカマンベールチーズケーキ」を販売している。同店の今井良幸オーナーシェフは「十勝野フロマーシュのカマンベールチーズのおいしさを、別の食べ方で提案した」と話している。

問い合わせは十勝野フロマーシュ、0155（66）5070。