

日本経済新聞
2007年（平成19年）
6月19日（火）第35面

十勝野フロマージュのチーズ みそ漬け・ケーキに

十勝野フロマージュい、新たな名産品をめざす動きが同管内の食品会社で広がっている。食品製造の赤谷醸造（本別町、カマンベールチーズを使



田酒造社長）はチーズのみそ漬け「写真」を、お菓子のニシヤマ（更別村、今井良幸代表）はチーズケーキをそれぞれ商品化した。

みそ漬けは、みその塩分を通常の半分に控えた。あっさり味と甘めの二種類があり、百三十入り千五百五十五円。ケーキは直徑十二センチ二百六十円。通常のクリームチーズの代わりにカマンベールを使った。