

様

チーズプロフェッショナルが選んだチーズ厳選12種

「J.S.A.ソムリエ」「J.S.A. SAKE DIPLOMA」「C.P.A.チーズプロフェッショナル」の資格を持つ、岩崎が選んだ今月のおすすめチーズを是非お試しください！

全てバラ発注可能。賞味期限の長い商品をご提供する為全て取り寄せにて対応させていただきます（リードタイム1週間程）



 <p>パルミジャーノ・レジャーノ (カット)</p> <p>24ヶ月しっかりと熟成。まろやかなミルクの風味も味わえ料理ににも、もちろんそのままでも美味しく食べれます。</p> <p>不定貫 1個約100g 約¥480/個 ¥4,800/Kg</p>	<p>注文数</p>	 <p>ブリー (カット) 白カビ</p> <p>伝統的な白カビタイプのチーズ、ブリー・ド・モーより乳脂肪分を高くして口あたりをよくしたミルクでクリーミーなチーズ。マッシュルームのような上品な香り。</p> <p>110g ¥500/個</p>	<p>注文数</p>
 <p>ペコリーノ・ロマーノ (カット)</p> <p>羊乳から作られていて、独特の風味と旨味があります。塩気が強いので、料理に最適！イタリアの食卓を支えている逸品！</p> <p>不定貫 1個約100g 約¥373/個 ¥3,730/Kg</p>	<p>注文数</p>	 <p>ゴード トリュフ (カット) セミハード</p> <p>本物の黒トリュフが練りこまれていて風味は格別。繊細な風味なのでスパークリングや白ワイン、果物と合わせるとさらに味わいが引き立ちます。</p> <p>90g ¥900/個</p>	<p>注文数</p>
 <p>タラガニ (カット) 山羊・羊</p> <p>焼いて食べる事を主として作られているチーズ。ほんのり爽やかなミントと山羊乳の酸味と羊乳のコクを味わえます。焼くことによって、外はカリカリ、中はぷりぷりと絶妙な食感を楽しめます。「焼いても溶けない」チーズです！</p> <p>220g ¥840/個</p>	<p>注文数</p>	 <p>ゴード500日熟成 (カット) ハード</p> <p>500日という熟成日数が鍵の子のチーズ。ほろほろとしていて、力強い風味。生地には美しく熟成された証の白い粒が見られます。</p> <p>90g ¥600/個</p>	<p>注文数</p>
 <p>サガナキ (カット) 山羊・羊</p> <p>正式名称はケファロ グラヴィエラ。ギリシャで人気のチーズです。羊と山羊のミルクの旨みとお塩で味はほどよくついています。小麦粉をまぶして、焼いてレモン・蜂蜜・黒故障をかければサガナキの出来上がり！</p> <p>200g ¥840/個</p>	<p>注文数</p>	 <p>ゴード1000日熟成 (カット) ハード</p> <p>特別な熟成庫で1000日熟成、力強く豊かな香りがしっかりと味わえます。上質なミルクと高度な技術が環境が揃って、はじめて生まれる芳醇な風味。</p> <p>90g ¥760/個</p>	<p>注文数</p>
 <p>シンガポールクリームラム (カット)</p> <p>クリームチーズにレーズンとココナッツをたっぷり クリーム混ぜた、なめらかで上品な味わいのデザートチーズです。</p> <p>不定貫 1個約130g 約¥380/個 ¥2,930/Kg</p>	<p>注文数</p>	 <p>プロセスプレジデント(8P) 7㊦入</p> <p>カットされ、アルミホイルで包まれた食べやすいチーズ。おつまみなどに、すぐに提供できて便利！</p> <p>140g ¥430/個</p>	<p>注文数</p>
 <p>ピーチメルバ (カット) クリーム</p> <p>クリームチーズに甘酸っぱいピーチやラズベリーなどを混ぜた、女性に人気のデザートチーズです。</p> <p>不定貫 1個約130g 約¥312/個 ¥2,400/Kg</p>	<p>注文数</p>	 <p>フォレストスモーク(カット) 7㊦入</p> <p>クルミ科のヒッコリーチップでスモークした上品な風味のスモークチーズ。クリーミーな口どけが人気です。</p> <p>不定貫 1個約130g 約¥572/個 ¥4,400/Kg</p>	<p>注文数</p>