

July 7

「C.P.A.チーズプロフェッショナル」岩崎が選んだ

今月のおすすめチーズ

お料理に幅広く使える、日本人に馴染みのある人気のチーズを集めました!



TEL : 072-279-2950

FAX : 072-279-2960



<p>オランダ  ミモレット スライス</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>ミルク風味が残る熟成の若い、色鮮やかでやわらかなミモレットです。少し室温に戻すとやわらかくなり、風味が増すので、サンドイッチにもぴったりです。</p> <p>1個150g ¥630/個</p>	<p>スイス  グリュイエール スライス</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>スイスの上質な無殺菌乳で作られていて、5か月以上熟成させたコクのあるグリュイエールをスライス。加熱するとよく伸びるのが特徴なのでグラタンやクロックムッシュを作るのに便利。サラダのトッピングなどにも。</p> <p>1個150g ¥1,410/個</p>
<p>オランダ  ゴード スライス</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>しなやかでバターやミルクの風味が口いっぱいに広がるゴードチーズをスライス。お料理やサンドイッチなどに便利です。穏やかな味なので、テーブルチーズとしても楽しめます。</p> <p>1個150g ¥530/個</p>	<p>デンマーク  サムソー スライス</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>もちりと、弾力のある食感。ほんのりとした酸味がありバターやナッツの風味もあるので、ライ麦パンなどと相性ぴったりの味わい。加熱すると風味が際立ち、まろやかに溶けるチーズです。</p> <p>1個150g ¥500/個</p>
<p>NZ  レッドチェダー スライス</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>ニュージーランドの良質なミルクで作られた、オレンジ色が鮮やかなチェダーチーズをスライス。お料理やハンバーガーにぴったり。酸味がある、コクのある味わいです。</p> <p>1個150g ¥600/個</p>	<p>デンマーク  クリームプレーン カット</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>デンマークの良質なミルクで作られているアーラ社の「BUKO」。風味・品質ともに評価の高いクリームチーズを使いやすい大きさにカットしています。</p> <p>1個130g ¥450/個</p>
<p>デンマーク  クリーム オレンジ カット</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>クリームチーズにオレンジの果肉をバランスよく混ぜ込んだ爽やかで、ほんのり甘いデザートチーズ。バケットやクラッカーにのせたり、アレンジが楽しめる女性に人気のチーズ。</p> <p>1個130g ¥430/個</p>	<p>NZ  クリーム カット</p> <p>ご注文数 <input type="text"/> 個</p>  <p>ニュージーランドの良質なミルクを使用して作られたクリームチーズ。濃厚な味わいとコク、少し酸味のある味わいなので、ケーキなどにも最適。</p> <p>1個130g ¥360/個</p>