



チーズを伸ばすなどして手作りしていく社員

こだわり手作り製法でもっちり

島内産生乳で 初のチーズ

淡路島牛乳(南あわじ市市善光寺)が、島内産生乳を使ったチーズ商品「淡路島モッツアレラ」を20日から販売する。西日本で初めて淡路島にホルスタインが導入されて来年で120年。「花とミルクとオレンジの島」としての長い歴史の中で、島内の生乳でチーズが商品化されるのは初めてとみられる。

(高田康夫)

会社ではこれまで生乳のほか、ヨーグルトやプリンなどを製造してきたが、チーズを手掛けるのは初。新たにチーズ工場を設け、試作を重ねてきた。

手作り製法が特徴だ。濃厚でコクがある生乳を低温殺菌し、乳酸菌で発酵させるなどしてチーズのもとを作り、そこから伸ばしたりもんだりして仕上げていく。海藻のうま味を含んだまろやかな口当たりが特徴の淡路島産藻塩を使うなど島内の原料にもこだわった。季節によって生乳の味



淡路島牛乳が20日から販売する「淡路島モッツアレラ」=いずれも淡路島牛乳

淡路島牛乳 地元限定、1日120個販売

が変わるため、それぞれの味が楽しめるのも独特だ。だが、100gで千円程度になりそうという。

1日に100gの商品120個の限定生産。島外には出荷せず、淡路島牧場(同市八木養宣上)などの観光施設で一般向けに販売する。飲食店や宿泊施設などへも業務用として販売予定。オープン価格

013 同社☎0799・42・5

で終業式

かせ) 本館 9時、五色、館駐車

洲本 「地

なすて まち松本

毎祝2 野の