



淡路島カチョカヴァロ

Caciocavallo

焼いておいしい! 外はパリッ・中はもっちり

Japan Cheese Awards 2022 パスタフィラータ/熟成部門 銅賞

カチョカヴァロって?

ひょうたんのようなまるい形が目を引くカチョカヴァロ。
イタリア語で「馬のチーズ」という意味があり、
吊り下げて乾燥熟成させる製造工程が
馬の鞍に荷物が下げられている様子と似ていることが
名前の由来とされています。



淡路島内
直売所等で
好評発売中!

焼いて楽しむ2つの食感

ひとつひとつ心を込めて、丁寧に製造しています。



生乳のコクと藻塩の旨みが詰まった淡路島産チーズ