



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

FROMAGER JAPAN 2024 ARTISAN CHEESE AWARDS
パスタフィラータ 熟成部門 最高金賞SUPERGOLD(優秀賞)

Japan Cheese Awards 2024
パスタフィラータ / 熟成部門 金賞(最優秀部門賞)



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。

ひとつひとつ心を込めて、丁寧に製造しています。



淡路島産
限定生乳
使用!

焼いて楽しむ2つの食感



FROMAGER JAPAN2024
第1回ARTISAN CHEESE AWARDS
©CAFAJ

生乳のコクと藻塩の旨みが詰まった淡路島産チーズ