



淡路島 ストリング

花とミルクの島“淡路島” さけるチーズ”誕生

淡路島の“地チーズ”第3弾

淡路島産原料



●淡路島産生乳使用…淡路島の酪農は西日本初の乳牛導入から120年以上の歴史があり、乳牛改良に力を注いできました。新鮮で良質な淡路島牛乳は、深いコクとほどよい甘みがあります。

●淡路島の藻塩使用…海藻のうまみを含み、ミネラル豊富な藻塩は、まろやかな口当たりが特徴です。

丹精込めた手作りチーズ

2024年、2つのチーズコンテストで金賞を受賞したチーズ職人が1つずつ丁寧に手作りしています。



手軽で食べやすい

手で簡単に裂けるので、軽食やおつまみとして手軽に食べることができます。外出先やオフィスで、またお酒のお供にもぴったり。



淡路島牛乳株式会社