



**新発売
チーズ**

ミルクの余韻

～ ほどよい塩味 噛めば噛むほど「ミルク感」が広がる～



淡路島の“地チーズ”第4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。本商品は「匠 淡路島牛乳」にも使用する生乳で作られています。
- 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。短期熟成で旨味を凝縮。

手軽で食べやすい

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