



モッツアレラ



ストリング



カチョカヴァロ

【製造者】 美山ふるさと（株）

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

南丹市美山町産生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

消費期限：

モッツアレラ：製造日から14日

ストリング：製造日から21日

カチョカヴァロ：製造日から21日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

美山産生乳を使用

京都 美山の澄んだ空気と水とで育った乳牛のミルクからできた、生乳100%の手づくりチーズです。

『モッツアレラ』

新鮮なうちに作っています。味や香りにくせがなく、そのまま食べても、パスタやピザなどの料理にもOK! トマトスライスと合わせて前菜にも!

『ストリング』

手でさいて、そのままおつまみや、サラダにませてもよし。

『カチョカヴァロ』

3週間熟成しています。厚めのスライスにして、フライパンで焼いて食べるのが主流。オリーブオイルで焼くもよし、オイルなしでもOK!

溶けやすいので、さっと焼くのがコツです!

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722

南丹市美山町安掛下25

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

年中無休

35 ミルクファームすぎやまのモッツァレラチーズ



【生産者】
(株)ミルクファームすぎやま

【主要原材料】生乳、食塩

【賞味期限】10日

【保存方法】要冷蔵



ここがこだわり

自動搾乳システム

弊社では自動搾乳システムを導入し、牛一頭一頭のエサを管理し、自動で搾乳を行うことで牛の健康維持と生産性を高めています。

牛が自らお乳を搾ってもらいに行くことでストレスを与えず良質なお乳を出してくれます。

モッツァレラチーズ

チーズを作る際は、ミルクを傷めないよう毎回乳缶で搬入しています。

モッツァレラチーズはフレッシュタイプ（熟成させないチーズ）で、作りたては一番ミルクの風味が強く、しっかりした繊維を感じるのが特徴です。

カプレーゼは手で割くようにちぎって、お好みでオリーブオイル、塩、ペッパーなどで召し上がるのがおすすめです。

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX

販売方法：直接販売、発送

最小単位：1個から

代金支払方法：代金引換

参考価格：360円/60g(税込)

詳しくは直接お問い合わせください。

(株)ミルクファームすぎやま

☎ 0771-83-0282

FAX 0771-83-0896

〒622-0201

船井郡京丹波町下山中野51-2

36

フロマージュ・フレ

ここがこだわり



クリームのような、なめらかさ

真っ白でなめらかな、クリーム状のフレッシュチーズ。淡泊な味で、さわやかな酸味とほのかな山羊乳の香りがあります。クラッカーやパンに添えるほか、ジャムや蜂蜜などを混ぜて、デザート感覚でお召し上がりいただいても。お菓子作りの材料にも適しています。

無添加で安心

ノンホモ低温殺菌（65℃30分）のミルクだけを使用。添加物は一切使っていません。

甘くて、あっさり、食べやすい

当農園の山羊乳は甘くてクセが少ないため、それを生かして、初めてお召し上がりいただく方にも食べやすいクリームチーズに仕上げています。

【生産者】(有)るり溪やぎ農園
 【主要原材料】生山羊乳
 【賞味期限】製造日含む15日
 【保存方法】冷蔵（5℃以下）
 【参考価格】864円(税込)/100g
 【供給可能量】10個/日

37

フェルミエ

ここがこだわり



食べ方、いろいろ

そのままでも、オリーブオイルと黒胡椒をかけても美味。飲み物なら白ワイン、サラダなら葉物野菜やトマトとの相性が抜群です。

無添加で安心

添加物は一切使わず、ノンホモ低温殺菌（65℃30分）のミルクだけを使っています。

甘くて、クセの少ない味わい

当農園の山羊乳は、甘くてクセが少ないため、初心者にも食べやすいチーズに仕上がっています。

【生産者】(有)るり溪やぎ農園
 【主要原材料】生山羊乳、食塩
 【賞味期限】製造日含む15日
 【保存方法】冷蔵（5℃以下）

【参考価格】1,404円(税込)/100g
 【供給可能量】6個/日

(有)るり溪やぎ農園

☎ 0771-65-9010

FAX0771-65-9010

〒622-0065 南丹市園部町大河内小米阪1-3

<http://www.ruri-yagi.com/>

【販売情報】

販売期間：3月～1月

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売、クール便にて発送

最小単位：1個から

代金支払方法：代引、郵便振込

※ 詳しくは直接お問い合わせください。