

Today's Fromages



(原料) 牛乳



(原料) 羊乳



(原料) 山羊乳

白かびタイプ

カマンベール
Camembert



上品でクリーミー、トロリとした濃厚な味わいです。

クロミエ
Coulommiers



旨みと練れた塩味、ヘーゼルナッツを思わせる風味が広がります。

青かびタイプ

ロックフォール
Roquefort



ねっとりとした濃厚な青かびの旨みと、無殺菌羊乳のコク深さが特徴です。

フルム・ダンベール
Fourme d'ambert



無殺菌乳の柔らかな風味に青かびのアクセント。

ウォッシュタイプ

エポワス
Époisses de bourgogne



蒸留酒を加えた塩水で表面を洗いながら丁寧に熟成。

ボン・レヴェック
Pont l'évêque



弾力ある質感と、強すぎず穏やかながらコク深い味わいが特徴。
無殺菌乳ならではのミルク感がまろやかです。

シェーブルタイプ

サントモール・ブラン
Sainte maure blanche



さわやかな酸味と瑞々しい食感。乾燥熟成独特の味わいです。

セル・シュール・シュール
Selles sur cher



若いうちは酸味が強めですが、熟成が進むとまろやかな味わいに。

セミハード / ハードタイプ

オッサ・イラティ
Ossau iraty



ふくよかなコクと自然の滋味。羊乳の濃厚な旨みと蜂蜜を思わせるような甘みを持ち、こってりとまろやかです。

コンテ・ド・モンターニュ
Comté de montagne



香ばしさと甘みを併せ持ちフランスで最も親しまれています。

ルブロション・ド・サヴォワ
Reblochon de savoie



標高1,000mの高地牧場で育った牛の乳をふんだんに使用。

テット・ド・モワンヌ
Tête de moine



花びらのように削ることにより香りが一層華やかに。