

ブリ・ド・トカチ

～中札内村でつくる美味しいチーズ～



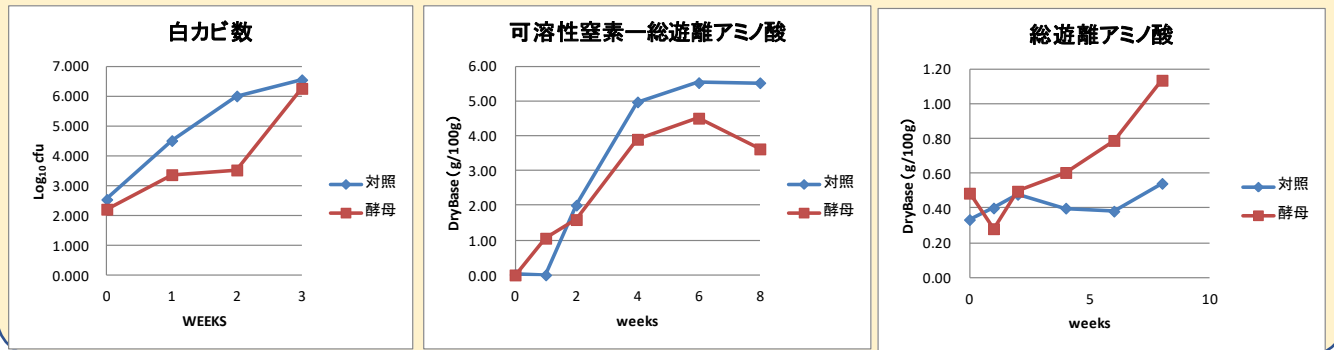
「ブリ・ド・トカチ」は乳酸菌と白カビに加えて、独自酵母を利用したブリータイプチーズです。カマンベールタイプチーズよりも大きな直径で作るため、熟成がゆっくり進み、味わいがまろやかでコク味があります。

この商品をスライスして酢飯に乗せた「チーズ寿司」はお薦めの逸品です！

株式会社十勝野フロマージュ
<https://www.t-fromages.com/>

この商品は帯広畜産大学が保有していた（現：とかち財団保有）研究用酵母をチーズ製造に活用し、差別化を図る目的で、文部科学省都市エリア産学官連携促進事業（一般型）十勝エリア（2005～2007）の支援を受けて研究されました。**研究成果である「都市エリア酵母」**は熟成中の白カビ生育を抑制し、ゆっくりと熟成を進めることができ、賞味期限内の風味変化を緩やかにし、**白カビによるタンパク分解で生じた苦味ペプチドを速やかにアミノ酸に分解することで旨味コクが増す**ことが確認されています。

「都市エリア酵母」は現在、**カマンベールチーズなど他の商品にも活用されています。**



（当時の商品名：ブリーチーズ十勝野）

第6回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト（2007） 農林水産省生産局長賞
モンドセレクション2007 銀メダル

（関連商品）

第10回 ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト（2015） 優秀賞（受賞品：蝦夷農カマンベール）

文部科学省 都市エリア産学官連携促進事業（一般型）十勝エリア（2005～2007） 成果品