



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

カマンベール ‘サンクフレール’



Le 5 Frères Camembert au lait cru

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 250 g

入り数 : 24 個

原産国 : フランス

JAN : 45 23466 212092

このカマンベールはノルマンディー牛の未加工乳(無殺菌乳)で作られております。祖父母から始まり現在は5人の兄弟で後を継ぎ酪農だけでなく、この土地の特産品のカマンベールを2016年から製造することになりました。自社の広大な土地で放牧され牛たちは自然に生えた草を食べゆっくりと過ごします。牛にストレスを与えないことが最高のミルクを採る条件になります。彼らはこの最高のミルクをカマンベールに生かすべく、伝統的な製法で作ります。熟成期間は3週間で芯が少し残る程度で出荷されます。特有のフレーバーとクリーミーさがあり昔ながらの味を再現してくれます。

こだわりのチーズ

無殺菌乳 ラクレット ドゥ サヴォア IGP



Raclette de Savoie au lait cru IGP

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 6 kg 【ホール】

: 約 120 g 【カット】

原産国 : フランス

サヴォア産ラクレットで未加工乳(無殺菌乳)で出来ております。この製造所は標高1100m付近にあり搾乳所もこの近くのため毎日新鮮なミルクで作るため搾乳されたミルクをそのまま使い製造されております。ミルクを出す牛たちもこの製造所のそばでアルプスの山で放牧されており極力ストレスのない環境で育てております。IGP(地理的表示)を取得しており、伝統的な製法で製造され、職人が製造から熟成までしております。日本向けに4～5ヶ月熟成をしてもらっており、しっかりとしたコクがあります。ジャガイモにかけて食べる郷土料理が有名です。主に地元種のアボンダンス牛のミルクが用いられます。

こだわりのチーズ

コンテ AOP 24ヶ月熟成 -洞窟熟成-



Comté AOP 24 mois d'affinage

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 40 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

原産国 : フランス

フランシュ＝コンテ地方で原産の牛(モンベリヤード種)のミルクから作られます。約5ヶ月の熟成までに良い状態のものを選別して洞窟で24ヶ月熟成させます。この洞窟は、戦時中にフランス軍が使用した要塞で創業者が軍に従事したときに「ここはコンテのテの熟成に適している」と考えたそうで、後に施設が売りに出されたのをきっかけに買取り、コンテの熟成庫として改装しました。洞窟はチーズに適した温度と湿度があり自然の空気の流れがチーズをゆっくりと熟成させてくれます。とてもまろやかな口当たりで香りがありしっかりとした旨味があります。

* 現在では「エクストラ」の制度は廃止されております

こだわりのチーズ

コンテ AOP 6ヶ月熟成 -洞窟熟成-



Comté AOP 6 mois d'affinage

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 40 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

: 80 g 【キューブ】

原産国 : フランス

コンテAOP24ヶ月と同様に地元原産の牛(モンベリヤード種)のミルクを使用して作られます。約5ヶ月熟成後に選別され洞窟に移し熟成をかけます。1ヶ月ほどですが洞窟の低温でゆっくりと熟成させることにより味が整いまろやかになります。6～10ヶ月熟成はフランスでもよく食べられ、そのまま食べたりキューブ状にしてアペリティフと一緒にしたり、火を通すグラタンなど様々な用途に使われます。大人から子供まで好かれる味わいです。

こだわりのチーズ

ボーフォール AOP シャレ ダルパージュ



Beaufort AOP chalet d'Alpage

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 40 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

原産国 : フランス

サヴォア地方の指定されたエリアでタリーヌ種の牛のミルクから作られます。ボーフォールは3つのカテゴリーがあり、「ボーフォール」、「ボーフォール エテ」、「ボーフォール アルパージュ」とあり、エテは夏の期間の放牧した牛のミルクで作られ、アルパージュ(ダルパージュ)はアルプスの標高1500m以上で放牧された牛のミルクから作れ最高級のチーズとなります。高山植物を食べ出すミルクは香りが格別で、そのミルクで作るチーズにも多大に影響を与えても高貴な香りを身にまといまいます。6月～10月まで生産。香りと舌の上でサラッと溶けるような感覚と旨味があります。

こだわりのチーズ

ロックフォール AOP



ROQUEFORT AOP

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 羊

原材料 : 生めん羊乳、食塩

内容量 : 約 1.3 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

原産国 : フランス

フランスを代表するブルーチーズ。ロックフォール・シュール・スールズン村にある自然の洞窟で最低3ヶ月熟成させなければならず、また使用される青カビは、この洞窟から採取される青カビを使用するといった規定があります。このロックフォールの特徴は、製造メーカーが保有する複数の青カビ(ペニシリウム・ロックフォールティ)の中から選抜いたものを使用。このロックフォールティを使用することで青カビがチーズ全体に広がり、バターのような滑らかな口当たりと適度な刺激をもった心地よい風味が得られます。

*このロックフォールは4ヶ月熟成です。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

ミモレット18ヶ月熟成

ハード



Mimolette extra vieille affinée 18mois
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩/着色料(アナトー色素)
内容量 : 約 3.3 kg 【ホール】
: 約 80 g 【カット】
原産国 : フランス

ミモレットには若い熟成から12ヶ月、18ヶ月と長期にわたる熟成のものがあります。熟成を重ねるごとに味わい深くなり18ヶ月熟成を経たものは何とも言えない濃厚な味わいでとても美味しいです。一般的にカラスミに似た味と表現されワインだけでなく日本酒、焼酎にも合います。ねっとりとしたコクのある味わいはクセになります。このミモレットは原材料に「卵白リゾチーム」や「硝酸塩」の添加物を使用しておりません。多くのメーカーが使用している現在では貴重なミモレットです。使用した物と比べいがらっぽさがなく濃厚な味わいが楽しめます。

こだわりのチーズ

モンドール AOP

ウォッシュ

弊社取扱期間:10月～1月(冬期)



Mont d'or
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 360 g
入り数 : 6 個
原産国 : フランス
JAN : 33 70012 44008 6

フランスとスイスの国境にあるジュラ山脈で8月～3月までの期間で作られる冬季限定のチーズ。モンペリヤード種の牛のミルクで作られ、チーズを支える枠はもみの木の樹皮で巻かれ、木箱はも木で作られております。3週間以上の熟成を経て中身がとろとろになります。外皮を取り除き中身をスプーンですくってバゲットや茹でたアツアツのジャガイモにのせて食べます。もみの木の香りをまとったモンドールの香りを嗅ぐと冬の到来を感じます。

こだわりのチーズ

ブリー60%

白カビ



Brie 60%
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 約 3.2 kg 【ホール】
: 約 160 g × 20 【カット】
原産国 : フランス

乳脂肪が高めのブリーチーズ。水分を抜いた固形分にある乳脂肪の割合が60%になります。バターを思わせるようなクリーミーな味わいでクセもなくとても食べやすいです。このブリーは、フランス国内向けのものを航空便で輸入しております。海外向けに作られ、船便(チルド温度帯)で運ばれるブリーとは味わいが違います。
*このチーズに使われる原材料(レンネットや発酵を安定させる乳酸菌も含む)は、すべてフランス産になります。

こだわりのチーズ

クレムー

白カビ



Crèmeux
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 約 2 kg × 2 【ホール】
: 約 100 g × 20 【カット】
原産国 : フランス

ブリーチーズに非常に似た白カビチーズで、ローヌアルプ地方のアンで72℃の低温殺菌牛乳を用いて作られております。固形分中乳脂肪が60%ありとてもクリーミーで非常にきめの細かい質感で舌触り滑らかです。熟成が進むとスプレッドもできるようになります。クセがなく食べやすいチーズでクルミやくだもの、ジャムとの相性も良くパンにのせて一緒に食べても美味しく頂けます。
*このチーズに使われる原材料(レンネットや発酵を安定させる乳酸菌も含む)は、すべてフランス産になります。

こだわりのチーズ

モン プティ クリーミー

白カビ



Mon P'tit Creamy
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 125 g
入り数 : 6 個
原産国 : フランス
JAN : 32 72320 01208 8

低温殺菌牛乳を使用し、乳脂肪(クリーム)を添加され固形分中乳脂肪が72%のクリーミーでマイルドな味わいの白カビチーズ。フランシュ=コンテ地方で作られており、原材料はすべてフランス産になります。

こだわりのチーズ

グレ ドール

ウォッシュ



Grès d'Or
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 125 g
入り数 : 6 個
原産国 : フランス
JAN : 32 92790 29487 6

アルザス産。ボーージュ山脈の西側にあるロレーヌの小さなチーズ生産者で作られています。低温殺菌乳で作れら天然のカーブで10～12℃でじっくりと熟成されます。熟成の初期の段階で軽くウォッシュされ黄金色になります。その後うっすらと白カビが生えて熟成されます。とろけるような豊かな味わいでしっとりとした質感があり、とても食べやすいセミウォッシュのチーズになります。

*このチーズに使われる原材料(レンネットや発酵を安定させる乳酸菌も含む)は、すべてフランス産になります。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハルキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

アグール

要予約

ブルビ



Petit brebis Agour

種別 ナチュラルチーズ

乳種 : 羊

原材料 : めん羊乳、食塩

内容量 : 約 750 g × 6 【ホール】

: 約 90 g × 8 【カット】

原産国 : フランス

スペインとの国境を接するピレネー山脈で盛んに作られている羊乳のチーズの一つです。羊乳のチーズはクセがあると言われるますが、アグールは口に入ると羊乳の臭さは感じず羊乳の甘味と旨味が口の中に広がりとても美味しいです。ホールで750gの円筒形という事もありジロールで薄く削って食べることも出来ます。薄くスライスしても美味しく、また塊を口に入れて噛み締めても旨味の出でくる味のあるチーズです。ブルビ(羊乳チーズ)の旨さを堪能できるチーズです。

こだわりのチーズ

モッツアレラ ディ ブファラ カンパーナ DOP BIO

フレッシュ



Mozzarella di Bufala Campana DOP BIO

種別 ナチュラルチーズ

乳種 : 水牛

原材料 : 生水牛乳、食塩

内容量 : 125 g

入り数 : 12 個

原産国 : イタリア

JAN : 80 27480 00005 6

モッツアレラの本産地のカンパーニャ州で作られる真正正銘のモッツアレラ(水牛製)。アブルッツォ国立公園とマテーゼ州立公園の間の1000ヘクタールの土地で水牛2,000頭を飼育しており、Bioの認定を受けています。そのミルクを使って伝統的な製造工程であるフィラトゥーラ(熱中でカードを溶かし練る作業)を手作業で行っております。ph調整剤は不使用です。モッツアレラ本来の柔らかさとジューシーさがありミルクの風味を感じられます。トマトと一緒に食べるカプレーゼはとて有名です。サラダやピッツァ、フライの詰め物など使い方は多岐にわたります。

こだわりのチーズ

白牛 パルミジャーノ レッジャーノ DOP 36ヶ月熟成 BIO

ハード



Parmigiano Reggiano Biologico Di

Vacca Bianca Modenese Presidio Slow Food

種別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 36 kg 【ホール】

: 約 100 g 【カット】

原産国 : イタリア

指定された5の地域のみで生産されるパルミジャーノレッジャーノ。その内の1つ、モデナ地域でモデナ原産の白牛のミルクで作られています。牛にストレスを与えないよう放牧してゆっくりと過ごした牛のミルクのみで作られ化学肥料など使わず生産に携わる全ての人のたちと連携してBiologicaで生産しております。モデナの白牛のミルクはチーズの味の骨格をなすがゼインが多く含まれ長期熟成に耐えうる品質を持っています。そのミルクを使った36ヶ月熟成のパルミジャーノレッジャーノは、芳醇な香りを持ち濃厚な旨味を持ちつつもまろやかです。一口サイズに砕いて食べれば芳醇な香りと旨味が口の中に広がります。

こだわりのチーズ

ゴルゴンゾーラ DOP ピカンテ90日熟成

青カビ



Gorgonzola Piccante

種別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 12 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

原産国 : イタリア

イタリアのピエモンテ州を代表するゴルゴンゾーラ。日本では世界三大ブルーチーズとして知られております。伝統的なカビがピシッリと入ったピカンテタイプとカビが少なくマイルドな味わいのドルチェタイプがあります。弊社では伝統的に作られるピカンテタイプを取り扱い、しっかりと熟成庫で90日熟成したのを選んで空輸便で取り寄せております。しっかりと90日熟成したゴルゴンゾーラは、カビがピシッリと生えており芳醇な香りやミルクの旨味があります。パンにのせて食べればゴルゴンゾーラの美味しさが堪能できます。果物と一緒に生クリームに加えてソースにしたりピッツァのアクセントにと多彩に使えます。

こだわりのチーズ

無殺菌乳 ゴーダ12ヶ月熟成

ハード



Gouda 12 months Raw cow's milk

種別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 13 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

原産国 : オランダ

オランダのバーンブルージュで放牧された牛のミルクで作られる農家製のワックスゴーダ。搾乳されたミルクを未加工のままチーズ作りに使うことができるのは新鮮なミルクだからこそです。放牧された牛の良質なミルクで伝統的な製法で作られるゴーダを12ヶ月熟成させ、乳酸菌によって深いコクが生み出されます。芳醇な香りと深いコクがあとを引く美味しさです。
* ナタマイシン(防カビ剤)や保存料やph調整剤として使われる硝酸カルウムなど添加物不使用

こだわりのチーズ

グリュイエール AOP アルパージュ

ハード



Gruyère AOP Alpague

種別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 25 kg 【ホール】

: 約 80 g 【カット】

原産国 : スイス

初夏になると牛をアルプスの標高1,500m以上に連れていき放牧した牛のミルクで作られます。高山植物を食べた牛のミルクは格別でそのミルクで作るチーズは最高級とされます。1年でも限られた期間でしか作られず、最低6ヶ月の熟成を経て市場に出回るため熟成期間は買い付けるときによって変わります。アルパージュのグリュイエールの香りは格別でとても芳醇で旨味があります。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

グリュイエール 12ヶ月熟成 -洞窟熟成-

ハード



Cave-Aged Gruyère

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 3 kg 【ホール】

: 約 110 g 【カット】

原産国 : スイス

グリュイエールを伝統的に製造している地域の農家から製造後2ヶ月熟成された高品質のグリュイエールを鑑定士が厳選します。スイス・ルツェルン州カルトバツハにある奥行1,000mにもおよぶ自然の洞窟で12ヶ月熟成されます。チーズ熟成に適した環境で熟成されたグリュイエールは、本来の香りを身にまとい旨味の詰まった味わいになります。

こだわりのチーズ

エメンタール 12ヶ月熟成 -洞窟熟成-

ハード



Cave-Aged Emmental

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 4 kg 【ホール】

: 約 110 g 【カット】

原産国 : スイス

伝統的にエメンタールを製造する農家から鑑定士が高品質なものだけを選び熟成3ヶ月後にスイスのカルトバツハの自然洞窟で熟成させます。チーズに適した環境で12ヶ月以上熟成されたエメンタールは、しっとりとした食感で淡白な味わいながら旨味があります。サラダやサンドイッチに使うと旨味やコクが加わります。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

オリジナルミックスシュレッド230g

シュレッド



Shredded Original Mix

種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量 : 230 g × 48 個
: 1 kg × 13 個
使用チーズ : オランダ ゴーダ
ドイツ ステッペン

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

日本人の嗜好にあったオランダのゴーダチーズと、とてもマイルドで糸引きの良いドイツのステッペンチーズを独自の割合で配合した弊社オリジナルのシュレッドチーズです。特徴としては、チーズの旨味とコク、糸を引くような伸びもあり目と舌で楽しめる非常にバランスの良いシュレッドとなっております。ピザにはもちろん、グラタンやトースト等どの様な溶かす料理にも非常に合います。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

ドイツ ステッペンシュレッド230g

シュレッド



Shredded Steppen Kase

種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量 : 230 g × 48 個
: 1 kg × 13 個
使用チーズ : ドイツ ステッペン

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

ドイツ産ステッペンチーズのシュレッドです。ステッペンはとてもマイルドな味わいで溶かすと非常に伸びがよくピザやトースト、グラタンなどに用いる事が出来ます。チーズとしてのコクというよりは、伸びることが特徴でありピザやグラタンなどに使う場合、チーズとしての主張よりも具材の味わいを生かしつつ伸びることによって視覚的な美味しさも引き出します。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

オランダ ゴーダシュレッド230g

シュレッド



Shredded Gouda

種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量 : 230 g × 48 個
: 1 kg × 13 個
使用チーズ : オランダ ゴーダ

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

日本人の嗜好にもっとも合うと言われていたオランダ産ゴーダチーズを100%使用した無添加のシュレッドチーズです。温かい時は糸引きが良くとてもコクがあります。冷めてもチーズの旨味が堪能できチーズトーストやピザ、グラタンなどに使用しても旨味を損ないません。チーズのコクを楽しみたい方へお勧めのシュレッドチーズになります。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

フォンデュミックス300g -オリジナルブレンド-

シュレッド



Shredded Fondue Mix

種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量 : 300 g
使用チーズ : スイス グリュイエール
スイス エメンタール

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

スイス産のグリュイエールとスイス産のエメンタールチーズを独自の配合でブレンドしております。本場スイスのチーズフォンデュがご家庭で楽しめます。厳選したチーズを使用しており香りとコクが食欲をそそります。またこちらの配合はベースとなりご自身で追加の味付けが可能でお好みで、グリュイエールやエメンタールまたはコンテやゴルゴンゾーラなど入れて楽しめます。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

パルミジャーノレッジャーノ DOP 24ヶ月熟成 パウダー30g

パウダー



Powder Parmigiano Reggiano

種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量 : 30 g
使用チーズ : イタリア産パルミジャーノレッジャーノ24ヶ月熟成

* 結着防止の添加物(セルロース)および卵白リゾチーム不使用

パルミジャーノレッジャーノを100%使用したパウダーです。長年の経験からパウダーに適した部位をメインにパウダーにしふるいにかけてカスを取り除き目の細かいパウダーのみをパックしています。パルミジャーノレッジャーノが持つ芳醇な香りを十分に引き出しています。パウダーにしたものをすぐにバックすることによりパルミジャーノレッジャーノが持つ程よいしっとり感と芳醇な香りを閉じ込めており、他のパウダーと比べ香りが格段に違います。パスタ料理はもちろん料理の隠し味としても使えます。乾燥させていませんので粉が固まる事もありますが、ご家庭にある味噌を溶く網で簡単にほぐすことが出来ます。