

Today's Fromages



(原料) 牛乳



(原料) 羊乳

白かびタイプ

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・ダンバール
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。

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。