イチオシ小松産
「こまつもん」
komatsu mon

骨のあるチーズ
ＤｅｅｐＳｍｏｋｅ胡椒

認定番号
207

商品名でもある「深い煙味」が特徴のスモークチーズ。
ブラック&ホワイトペッパーに、果実の様にフルーティーな香りのピンクペッパーと、刺激的で鋭い香りのグリーンペッパーをブレンド。
燻製材としては珍しい杉を使用し、製造者である燻製家百井氏が８年かけて商品開発を行いました。スモークチップには小松市津波倉町産の杉が配合され、採取地と同じ場所で燻製作業を行うことにより、気候風土があいまった絶妙な仕上がりとなっております。

小松産原材料	杉	㈱ももい