



骨のあるチーズ Deep Smoke山椒

認定番号

208



商品名でもある「深い煙味」が特徴のスモークチーズ。
粗挽きと細かく砕いた二種類の山椒をブレンドすることで香りを高めました。
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

(株)ももい