



骨のあるチーズ Deep Smokeカマンベール

認定番号

209



商品名でもある「深い煙味」が特徴のスモークチーズ。
ハードタイプのカマンベールチーズを長時間燻し、脂質が少なくあっさりとした味わいに。
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