



おうちで楽しむ

cheese チーズと ワイン wine



11/5 (金)~11/30 (火)

チーズで毎日をちょっと楽しく



フレッシュミルクモッツアレラ

出来立て0日でスーパー凍結。鮮度にこだわったもちもち食感とフレッシュミルクの甘み。熱を加えてもおいしい。



出来立て!リコッタチーズ

甘くてふわふわ女性向けの低脂肪、自家製フレッシュチーズ。フルーツやサラダ、はちみつをかけても絶品。



AOMORI ブラータ

チーズ職人の手包みチーズ。巾着状のモッツアレラの中にさけるチーズ&生クリームが入った究極のフレッシュチーズ。



イル・ド・フランス ミニブリー 3P

本場フランスの厳選された生乳から作られ、クリーミーでマイルドな味わい食べやすいサイズです。



チェスコセレクション チーズセット 100g

人気のジェラルカマンベール、ブルーチーズ、クリーミーウォッシュにゴーダレッドチェダーを加えたアソート。



ジェラルール ミニカマンベール 2P

フランスの良質な原乳と伝統あるフランス・カマンベール作りの技術を生かしバランスがよく滑らかな口当たり。



me-me's garden はちみつ

さまざまな種類の花から集められた蜂蜜。季節ごとに春蜜、夏蜜があり、また必要以上の加熱をしない非加熱製法でえぐみがなく、本来の風味を堪能できる美味しい蜂蜜です。リコッタチーズにかけてお召し上がりください。

カマンベールでチーズフォンデュはいかが



イル・ド・フランス ブリー 125g

本場フランスの厳選された生乳から作られ、クリーミーでマイルドな味わい。



ジェラルール カマンベール

フランスの良質な原乳と伝統あるフランス・カマンベール作りの技術を生かしバランスがよく滑らかな口当たり。



浅利佐助 百年蔵みそ

秋田県産原料にこだわり、秋田県産大豆と秋田県産あきたこまち米を使用しじっくりと熟成させた生みそです。

ワインでチーズと最高のマリアージュを!



澤内醸造 南部ロッソ 2019

ドライローズのような華やかな香りと、柔らかい酸味があり、スパイス料理や赤身の肉に合います。



澤内醸造 インカントアランチャ 2019

山形県高畠町と青森県南郷のデラウェア使用。スキンコンタクトを長めにとり、デラウェアの果実味を全て抽出。亜硫酸無添加、自然発酵のナチュラルな作りのオレンジカラーワイン。



澤内醸造 Ga Rosso 2019 八戸ワイン 赤ワイン

ドライローズの香りがまろやかな口あたり。やさしいタンニンが心地よく飲みやすく、キレのいい余韻が心地良い赤ワイン。スパイスを使った料理とも相性が良いです。



澤内醸造 Ga Kernerer 八戸ワイン

初夏のメロンのような爽やかな酸が特徴の乳酸発酵させた白ワインです。サラダや茹で野菜などに合わせたワインです。