

アメリカ産スペシャリティーチーズ 商品一覧

アメリカ産スペシャリティーチーズとは・・・

職人氣質の生産者により品質にこだわって作られているチーズ。チーズコンテストでも多数入賞するほど、世界的に評価された質の高いチーズとして、近年注目されています。コーヒーや紅茶のチーズ、スモークした青カビチーズなどオリジナリティーがありながら、美味しいチーズを取り揃えました。



良く合う飲み物・食材

良く合う飲み物・食材

ビーハイブ ベアリーバズ BEEHIVE BARELY BUZZED



タイプ:セミハード・ハード
ラベンダーとコーヒーにおおわれたチーズです。パタースコッチやキャラメルのような風味が楽しめます。コーヒーや黒ビールによく合います。



コーヒー



黒ビール

ビーハイブ ティーハイブ BEEHIVE TEAHIVE



タイプ:セミハード・ハード
紅茶をまぶしたチーズです。アールグレイの風味とベルガモットの柑橘系を思わせる爽やかな香りで、紅茶はもちろんフルーティーな白ワインにおすすめです。

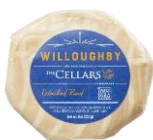


紅茶



フルーティーな
白ワイン

ジャスパーヒル ウィロビー JASPER HILL WILLOUGHBY



タイプ:ウォッシュ
淡いオレンジ色の外皮のウォッシュチーズで、ローストビーフやオニオンのような強い香りが特徴です。エールのようなしっかりとした風味のビールやウイスキーにもおすすめです。



エールビール



ウイスキー

スイートグラス グリーンヒル SWEET GRASS GREEN HILL



タイプ:白カビ
滑らかでバターのようなコクが特徴の白カビチーズ。マイルドな風味で、熟成とともにミルクの旨みが増し豊かな味わいになります。ジャムやハチミツ、フルーツを添えるとおいしさの幅が広がります。



いちじくペースト
洋なしペースト



オレンジのはちみつ
アカシアのはちみつ

ローグ スモーキーブルー
ROUGE SMOKEY BLUE



タイプ:青カビ
「World Cheese Award 2019」で世界最高峰となる「Best Cheese」を獲得したブルーチーズをスモークしました。そのブルーチーズにヘーゼルナッツの殻でスモークしておりトーストのような香りのあるチーズです。バーボンと一緒にゆっくり味わってみてください。



バーボン



プレザントリッジ リザーブ
PLEASANT RIDGE RESERVE



タイプ:セミハード・ハード
8ヶ月熟成で、5月～10月の間に放牧された牛の乳から作られています。アルプスのチーズのようなナッツの風味が感じられます。



辛口の白ワイン



スプリングブルック リーディング
SPRING BROOK READING

タイプ:セミハード・ハード
ナッツの香りの弾力のあるチーズです。ピクルスやキムチなどの酸味のあるものと相性が良く、溶かしてラクレットやフォンデュにもおすすめです。



SPRING BROOK FARM CHEESE

じゃがいも、
ピクルス



キムチ

フェイスロック クロスチェダー
FACE ROCK CLOUTHBOUND
CHEDDAR

タイプ:セミハード・ハード
布で巻きバターを塗って13ヶ月以上熟成させたチェダーです。奥行きのある濃厚な風味でスパイシーな赤ワインにおすすめです。



スパイシーな赤ワイン

