

恵

CHANNEL



AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

チーズ工房 Three Brown カチヨカバロ

「自分で飼う牛の乳だけでチーズを作りたい」。高校生のころからの夢を叶えるため、松島俊樹さん・薫さん夫婦は2011年に3頭のブラウンスイス牛を飼い始めました。

チーズに使用するのはブラウンスイス牛のミルクと天然塩だけ。牛には遺伝子組み換えでない飼料を与えるなど、安心・安全にもこだわります。

自然に囲まれた赤城山南麓の粕川町中之沢で、ひとつひとつ丁寧に手作りされるチーズ。ミルク本来のやさしい味わいには、牛たちへの愛情がたっぷりつまっています。

チーズ工房Three Brown カチョカバロ

カチョカバロは、冷蔵庫で約1カ月間つるし、乾燥・熟成させたチーズ。かわいらしいひょうたん型で、くせがなく、しっかりとしたミルクの味を感じることができます。

松島さん夫婦のチーズ工房へは、各地の工房をまわっているという県外からのお客さんも訪れます。そんなチーズ好きな人たちのなかでも、カチョカバロはリピーターが多く、人気のあるチーズ。「スリーブラウンのカチョカバロが一番だと言われることもある」と、薫さんが嬉しそうに教えてくれました。

イベントなどでも販売していますが、「最終的には自社の直売所に人を呼べるように場所作りをしていきたい」といいます。まだまだ夢の途中。「これから、牛と一緒にゆっくり歩んでいきたい」と薫さんは話します。



赤城の恵ブランド認証品



Cheese

カチョカバロ

薄くスライスしてそのまま食べるだけでなく、1センチほどの輪切りにしてフライパンで焼いて食べるのもおすすめ。寒い時期には、トマト鍋やキムチ鍋にスライスしたチーズをくぐらせて食べるのも絶品です。

チーズ工房Three Brown |
027-257-8052



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）
TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号