

## ブリヤサヴァラン (白カビタイプ)



フランス産

美食家の名前を貰ったトリプルクリーム of 贅沢なチーズ



## ブルー・デ・オーヴェルニュ (青カビタイプ)



フランス産

ブルーチーズ好きの方におすすめ、辛口ブルーチーズ



## ホワイトスティルトン・アプリコット (フレッシュタイプ)



イギリス産

青カビチーズで有名なスティルトンのフルーツチーズ



## マール・ド・ミュスカ (ウォッシュタイプ)



フランス産

フルーティな香りとミルクのコクのあるチーズ



## サントモール (シェーブルタイプ)



フランス産

山羊のおっぱいの形、シェーブルの代表的チーズ



## アイリッシュ・ウイスキーチーズ (セミハードタイプ)



アイルランド産

アイリッシュ・ウイスキーをチーズに忍ばせた大人のチーズ



## ミモレット (セミハードタイプ)



フランス産

長期熟成のミモレット、カラスミのような、ねっとりとした旨み



## ゴータ・ゴールドスター (セミハードタイプ)



オランダ産

通常4ヶ月ぐらいの熟成を3年熟成させた味わい深いチーズ



## アルディガスナ (ブルビ・セミハードタイプ)



フランス産

辛くない唐辛子、ピメント入り、赤い色が鮮やかな羊乳チーズ



## コンテ・ド・モンターニュ (セミハードタイプ)



フランス産

上品で風味豊かなコクと旨味、フランスチーズの王様と呼ばれる

