

Takanashi produits laitiers



Brise de mer

SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL
D'IGNY-SAINTE-MÈRE

PREMIUM PLAN 限定



Aカマンベール B発酵バター Cフェッセル ★プレートの最後にスペシャルショットドリンクをどうぞ

ブリーズ・ドゥ・メールプレート

日本やフランスで受賞歴のあるブリーズ・ドゥ・メールの3品をプレートでお楽しみいただけます。

Brise de mer CAMEMBERT カマンベール

MOULE A LA LOUCHEと呼ばれるフランスの伝統的製法を取り入れて、ひとつひとつ手づくりしています。手間を惜しまず、じっくりと時間をかけることによってできた、独自の風味と深いあじわいのあるカマンベールです。熟成による風味や表情の変化もお楽しみください。

Japan Cheese Awards 2022 グランプリ受賞

Mondial du Fromage 2023 ブロンズ受賞



Brise de mer BEURRE FERMENTÉ 発酵バター

低温で長時間発酵させ、チャーンでじっくり練り上げる伝統的製法を採用した発酵バターです。なめらかでコシがあり、のびがよいのが特徴。華やかな香りと豊かなあじわいをお楽しみください。

Mondial du Fromage 2023 シルバー受賞



Brise de mer FAISSELLE フェッセル

チーズカードを手作業ですくい、ひとつひとつフェッセル(水切りかご)に詰めたフロマージュブランです。もろっとした食感とフレッシュでクリーミーな乳のあじわいが特徴です。

Japan Cheese Awards 2020 ブロンズ受賞

ブリーズ・ドゥ・メールは、タカナシ乳業と世界的に有名なフランスのイズニーサントメール酪農協同組合が、互いの技術と伝統を結集して作り上げた乳製品ブランドです。