

Brise de mer CAMEMBERT

Japan Cheese Awards 2022

グランプリ受賞



2022年10月26日
タカナシ乳業株式会社

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会主催、日本のナチュラルチーズの品質評価のコンテスト「Japan Cheese Awards 2022」において、タカナシ乳業株式会社の「Brise de mer CAMEMBERT」がグランプリを受賞いたしました。

受賞内容：

- ・ソフト / 白カビ部門 最優秀部門賞
- ・Japan Cheese Awards 2022 グランプリ

栄えある Japan Cheese Awards 2022 グランプリ受賞につきまして、私どもタカナシ乳業は、このチーズに関係した全てのみなさまに深く感謝申し上げます。

今回の受賞を大変名誉なことと思ひ、励みとし、このチーズへのご期待に応えるよう今後も真摯に商品作りに邁進する所存でございます。

Brise de mer CAMEMBERT【ブリーズ・ドウ・メール カマンベール】は、タカナシ乳業と世界的に有名なイズニース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生まれたチーズです。北海道根釧地区の牧場の生乳を使い、牧場に隣接した工房でひとつひとつ手作業でつくっています。フランスのノルマンディーで行われている「MOULE A LA LOUCHE」と呼ばれる伝統的製法を採用した、深みのある本格的な味わいを感じられるカマンベールです。手間を惜しまず、じっくりと時間をかけることによって、この地ならではのカマンベールに仕上げました。

【販売につきまして】

「Brise de mer CAMEMBERT」の販売は、
タカナシ公式オンラインショップ WEBSHOP で数量限定並びに
注文受付期間を設けて取り扱いしております。
何卒、ご理解いただきたくお願いいたします。
詳しくは 下記でご確認ください。

タカナシ公式オンラインショップ
<https://www.takanashi-milk.com/>



以上