

モッツアレラチーズ



常陸太田市産の生乳を凝縮した濃厚なミルク感
ツルツルと滑らかで、よく「つきたてのお餅の
よう」と表現されるモッツアレラチーズ。熱を
加えるのとトロリとして、独特の糸引きが楽しめ
るので、ピザやグラタンなどにもおススメです。

【販売期間】 通年
【商品内容・希望小売価格】
540円/100g
【賞味期限】 製造日より12日間
要冷蔵（10℃以下）で保存
【主な販売店】 道の駅ひたちおおた、
ひたちおおたチーズ工房、物産センター
こめ工房



ひたちおおたチーズ工房
((一財)里美ふるさと振興公社)
〒311-0505茨城県常陸太田市大中町1702-2
☎0294-82-2329 / ☎0294-82-2395
✉ kobo@cheese-hitachiota.com
🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

カチヨカヴァツロチーズ



常陸太田市産の生乳を凝縮した濃厚なミルク感
一度見たら忘れられないユニークな形が特徴。
火を通すことで本領を発揮するので、フライパ
ンで焼くと、外はカリッ、中はトロツととろけワ
インのおつまみにぴったりでいろいろな食べ方が楽
しめます。

【販売期間】 通年
【商品内容・希望小売価格】
972円/180g
【賞味期限】 製造日より30日間
要冷蔵（10℃以下）で保存
【主な販売店】 道の駅ひたちおおた、
ひたちおおたチーズ工房、水府物産セン
ター、物産センターこめ工房、



ひたちおおたチーズ工房
((一財)里美ふるさと振興公社)
〒311-0505茨城県常陸太田市大中町1702-2
☎0294-82-2329 / ☎0294-82-2395
✉ kobo@cheese-hitachiota.com
🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

ストリングチーズ



常陸太田市産の生乳を凝縮した濃厚なミルク感
まるでサキイカのように、手で引っ張るだけで
チーズの繊維がさけるように、手で引っ張るだけさ
とシコシコとした食感を大人から子供まで楽しめ
る人気の商品です。

【販売期間】 通年
【商品内容・希望小売価格】
540円/100g
【賞味期限】 製造日より30日間
要冷蔵（10℃以下）で保存
【主な販売店】 道の駅ひたちおおた、
ひたちおおたチーズ工房、水府物産セン
ター、物産センターこめ工房、



ひたちおおたチーズ工房
((一財)里美ふるさと振興公社)
〒311-0505茨城県常陸太田市大中町1702-2
☎0294-82-2329 / ☎0294-82-2395
✉ kobo@cheese-hitachiota.com
🌐 <https://cheese-hitachiota.com>



さとやま(セミハードタイプ)



【販売期間】 通年
 【商品内容・希望小売価格】
 756円/100g
 【賞味期限】 製造日より45日間
 要冷蔵(10℃以下)で保存
 【主な販売店】 道の駅ひたちおおた、
 ひたちおおたチーズ工房

3〜6ヶ月、大切に熟成させたチーズ。弾力があり、マイルドな旨味が特徴です。お酒とも相性が良いので、カットしておつまみとして、さらにトロけやすいチーズなので、様々な料理にもおススメです。



ひたちおおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎0294-82-2329 / ☎0294-82-2395
 ✉kobo@cheese-hitachiota.com
 🌐https://cheese-hitachiota.com



フロマージュブラン



【販売期間】 通年
 【商品内容・希望小売価格】
 380円/100g
 【賞味期限】 製造日より10日間
 要冷蔵(10℃以下)で保存
 【主な販売店】 道の駅ひたちおおた、
 ひたちおおたチーズ工房



ひたちおおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎0294-82-2329 / ☎0294-82-2395
 ✉kobo@cheese-hitachiota.com
 🌐https://cheese-hitachiota.com

なめらかなクリーム状で、フランスでは離乳食にも使われています。酸味はヨーグルトよりもやさしく、生クリームよりあっさりしています。チーズ独特の匂いやクセがないので、チーズが苦手な方にもおススメです。

