白霞（しろがすみ）





茨城県の南端に位置する稲敷市。広大な田園地帯のど真ん中に、放牧酪農を営む牧場があります。ここでのびのびと暮らす乳牛達から搾った生乳を用いて、ヨーグルトをギュッと固めたようなチーズを作りました。
見た目の白さはカビではなく酵母によるものです。また、ワインの醸造などで働く別の酵母によってわずかに醸造香が感じられ、ミルキーな味わいと爽やかな酸味が相まって、デザートの様にも酒のツマミの様にもお召し上がりいただけます。

商品名	白霞（しろがすみ）
企業名	新利根チーズ工房
出荷可能時期	通年
賞味期限	賞味期限：包装日＋31日
保存温度帯	冷蔵
内容量	80g（実際には100g程度。冷蔵保存中に 熟成が進行し軽くなることがある）
入数	製造量が少ないため、個売りのみ
ご利用シーン	酸味が主体のソフトチーズです。そのまま切って食べていただく方法がベストですが、ジャムやハチミツ等甘みの強いものと組み合わせるとデザート感覚に、燻製臭や辛みのある食材と組み合わせるとツマミにもなります。　また、わずかに醸造香（日本酒のような香り）がありますので、フルーティーな飲み心地の日本酒などとも良く合います。