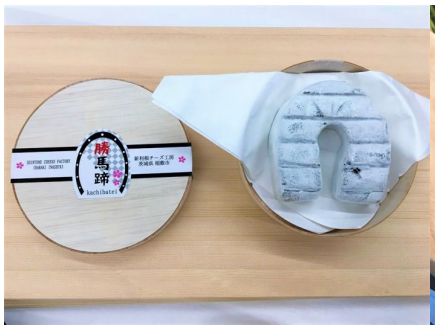
勝馬蹄（かちばてい）





稲敷市には馬に関連する歴史があり、大杉神社（稲敷市）の境内にある勝馬神社にて、その一端に触れることができます。
「勝馬蹄」という商品名は、その勝馬神社にあやかり命名いたしました。ヨーグルトをギュッと搾ったような馬蹄型のソフトチーズですが、全体に炭をまぶすことで酸味を抑え、また組織を引き締めています。
乳酸菌による爽やかな酸味、ミルキーなコク、鼻腔をかすかにくすぐる醸造香、そしてシルキーな食感は、どなたでもクセなくお召し上がりいただけます。

商品名	勝馬蹄（かちばてい）
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＋35日
保存温度帯	冷蔵
内容量	70g（実際には90g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。