

【実施店舗概要】

店舗名 : みのるダイニング さんすて岡山店

住所 : 岡山県岡山市北区駅元町 1-1
さんすて岡山南館 2F

営業時間 : 11時~22時

(詳細は <https://minoriminoru.jp/shop/> をご覧ください)



【倉敷チーズ工房ハルパル】

三宅さんの実家である「三宅牧場」は、自然あふれる倉敷市玉島陶の山間で昭和33年より3代続く牧場です。家族で牛を大切に飼い、高品質な生乳を生産しています。2021年5月には中国生乳販売農業協同組合連合会の良質生乳出荷者表彰で、優良賞を受賞しています。

チーズは、こだわりの生乳に乳酸菌と酵素を入れただけのシンプルなもの。だからこそ原料の生乳でチーズの味が決まります。

お店では、フレッシュでミルクィなモッツァレラをはじめ、ジャムやはちみつとの相性が抜群のフロマージュブラン、風味豊かなスカモルツァの燻製の3種類を販売。三宅牧場こだわりの高品質でフレッシュな生乳を最大限に活かしたチーズを味わうことができます。なお、ご購入は完全予約制で、電話で注文を受け、お店で手渡しするほか、オンラインショップでも販売を行っています。

【店舗概要】

店舗名 : 倉敷チーズ工房ハルパル

住所 : 岡山県倉敷市玉島陶 5423-11

HP : <https://shop.kurashiki-cheese.com/>



三宅春香さん



モッツァレラ



フロマージュブラン



スカモルツァの燻製