



車でのアクセス

水戸市内から約1時間20分
常磐自動車道「日立南太田IC」から約45分
「那珂IC」から約50分

電車でのアクセス

JR水郡線「常陸太田駅」下車
車で約40分

ひたちおおたチーズ工房

〒311-0505 茨城県常陸太田市大中町1702-2
TEL：0294-82-2329 / FAX：0294-82-2395
E-mail：kobo@cheese-hitachiota.com
HP：https://cheese-hitachiota.com



ギフトセット

ひたちおおたチーズ工房



化粧箱入

市内の生乳を使って一つ一つ手作りしてる、ひたちおおたチーズ工房の
人気商品を揃えた「ギフトセット」を販売しています。
詳しくは、お問い合わせください。



工房紹介

茨城県常陸太田市の北部に、ひたちおおた
チーズ工房があります。
以前、給食センターとして稼働しておりましたが、「ひたちおおたチーズ工房」として
生まれ変わりました。
平日（10時～16時）は、工房で出来立ての
チーズの販売もしております。また、ご要望
に応じて、チーズ製造体験教室も開催でき
ます。（要連絡）
お気軽にご連絡ください。
皆さまのご来館をスタッフ一同、お待ちしております。



昔から変わらない田園風景が広がり、
蛙の鳴き声、蛍の輝きが季節を告げる。
そんな土地で、のんびりと過ごす、
のどかな牛のミルクを使って作る、チーズ。
ここを込めて、一つ一つ大切に手作りしたチーズを、
皆さまへ

驚くほど濃くて、美味しいミルクです。
のどかな場所で育った、のどかな牛のミルク。
住む人や牛を安心させる、のどかな時間が流れています。
昔ながらの風景がそのまま残されて、
夏でも涼しいと感じる程、牛には暮らしやすい場所です。
牛が暮らす里美地区は、市内の最北に位置して、
美味しさを溢れた土地です。
豊かな土壌の米どころで、数多くの農作物に恵まれた、
常陸太田市は、茨城県の北部に位置します。

ひたちおおたチーズについて



ひたちおおたチーズ工房



焼いて食べるチーズ カチヨカヴァツロ

一度見たら忘れない
ユニークな形が特徴です。
火を通す事で本領を発揮するので、
とろけてより美味しく、
いろんな食べ方を楽しめます。



さけるチーズ

ストリング

まるでサキイカをさくように、
手で引っ張るだけで
チーズの繊維がさけるストリングチーズ。
さけていく楽しさと
シシコとした食感の楽しさで
大人から子供まで人気です。



ほんのり甘く、さっぱりしたチーズ リコッタ

真っ白なクリーム状のチーズで、
粒のあるもろもろとした軽い食感が特徴です。
ミルクのほんのりとした甘さが残っています。
ジャムやはちみつと
合わせるのがオススメです。



ヨーグルトのようなチーズ フロマージュブラン

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オススメです。



もっちり、なめらか食感

モッツアレラ

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、
ピザやグラタン等の
加熱料理にもオススメです。



弾力があり、マイルドな旨味

セミハードタイプ「さとやま」

3〜6ヶ月、大切に熟成させたチーズ。
お酒との相性も良いので、
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
様々な料理にもオススメです。
商品名は、澄んだ空気と
緑多き木々を思い浮かべて「さとやま」

