



### 車でのアクセス

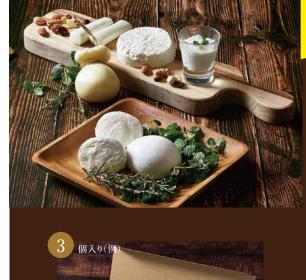
水戸市内から約1時間20分 常磐自動車道「日立南太田I.C」から約45分 「那珂I.C」から約50分

### 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























ひたちおおたチーズ工房

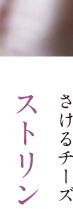


## カチョカヴァツロニークな形が特徴です。火を通す事で本領を発揮するので、火を通す事で本領を発揮するので、とろけてより美味しく、

焼いて食べるチー

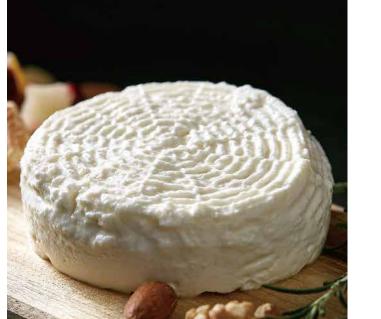
ブズ





大人から子供まで人気です。手で引っ張るだけでシコシコとした食感の楽しさでさけていく楽しさと





## 具っ白なクリーム状のチーズで、リコッタ

さっぱり

したチ

ズ

合わせるのがオススメです。ジャムやはちみつととした甘さが残っています。ジャムのほんのりとした甘さが残っています。





### フロマージュブラ

ルト

チーズが苦手な方にもオススメです。サーズ独特の匂いやクセがないので、生クリームよりあっさりしています。酸味はヨーグルトよりやさしく、酸味はヨーグルトよりやさしく、





### モッツァレラもっちり、なめらか食感

かれり かれるモッツァレラチーズ。 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、 がやグラタン等の



# セミハードタイプ 「さとやま弾力があり、マイルドな旨味

セミハードタイプ るとやま」3~6ヶ月、大切に熟成させたチーズ。カットしておつまみとして、カットしておつまみとして、め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

