

# 「dancyu」に取り上げていただきました！

12月号の dancyu で国産のフレッシュチーズの特集を組まれており、そこですり溪やぎ農園のフロマージュ・フレも取り上げていただきました！

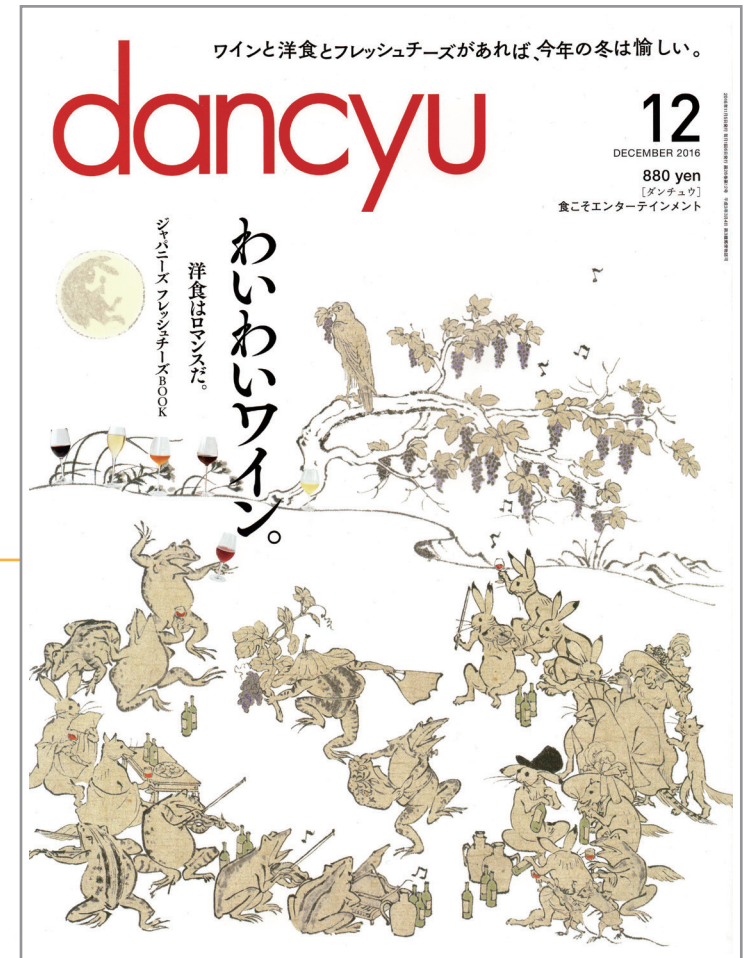


## すり溪やぎ農園 京都 フロマージュ・フレ

「酸味が心地いい。料理やデザート用に、なめらかでおいしいクリームになりそう」(中村)というクリーミーな味わいは、都内レストランのシェフにもファン多数。京都の西にある美しいり溪の麓にあるやぎ農園でつくられている。「トロピカルフルーツのベニエに合いそうなココ」(後藤)、「全粒粉のパンにたっぷり塗って！」(原田)。

京都府南丹市園部町大河内小米阪 1-3 ☎ & FAX 0771-65-9010  
①100g 864円 ②自社農場山羊乳 ③2~3日 ④FAX、HPからWEB注文 ⑤HPあり ⑥なし

ねっとりなめらかな  
ペーストタイプ



このチーズが作れる時期もあとわずかになってきてしまいました。今のうちにぜひご賞味くださいませ！

※ 乾乳期（出産前 2 カ月ほどミルクが取れなくなる時期）のため、チーズの製造は 11 月いっぱいまでとなります。再開は来春になります。