

# Homemade Cheese Take Out

こだわりの低温殺菌の飛騨乳で作った  
自家製のチーズを、お店の美味しさそのままに  
ご自宅でお楽しみいただけます！

## Mezzahella & Ricotta Set

自家製モッツアレラとリコッタのセット ¥980 [税込1058]



第二回関東ナチュラル  
チーズコンテスト  
フレッシュチーズ部門



モッツアレラ  
| 100g | ×1

リコッタ  
| 80g | ×1

## 基本のチーズ2種類食べ比べ！

岐阜県の飛騨地方の酪農家が搾ったこだわりの低温殺菌の飛騨乳を使用。  
新鮮なミルクから作るモッツアレラチーズは、出来たてならではの  
「ジュ」っと滴り落ちるミルク感を存分に味わえます。クセがないためどんな  
料理にもよく合います。

リコッタチーズはこだわりのミルクの甘味が強く、ほわほわとした食感。

<オススメの食べ方>

モッツアレラはサラダとしてまたはトーストにのせて焼いて、リコッタは  
グラノーラと一緒に、またはパンケーキに練りこんでお召し上がりください。

## 単品売り



### Mezzahella

モッツアレラ | 100g |

¥700  
[税込756]



### Ricotta

リコッタ | 80g |

¥500  
[税込540]



### Burrata

ブッラータ | 120g |

¥950  
[税込1026]



### Caciocavallo

カチヨカパロ | 100g |

¥950  
[税込1026]



### Fresh Fruit Stuffed Burrata

旬果ブッラータ | 120g |

¥ASK



### Mezzahella Affumicata

モッツアレラ・アフミカータ | 100g | ¥750

[税込810]

## WEB STORE

ウェブサイト(楽天市場)からも

お得なチーズセットをご購入いただけます！



チーズにかけて更に美味しく！

### Extra Virgin Olive Oil "fructus"

エキストラヴァージン  
オリーブオイル "フルクトゥス" | 100g |

¥1400  
[税込1512]

フルクトゥスの名前は後味がフルーティーであるという特徴に由来しています。  
不純物を取り除く際にフィルターは使わず、自然沈殿で分離した上澄みのみを  
ビン詰めしています。