

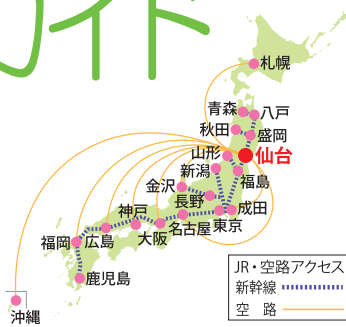
伊達な旅ガイド

Vol.246

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



伊達な旅紀行
いいトコ!
みやぎ
毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



8月1日
放送

みやぎ体験シリーズ～蔵王でチーズ作り体験～

蔵王山麓に広がる大自然の中、蔵王酪農センターではチーズ作りなどの体験や、さまざまなチーズ料理を味わうことができます。また、センター内にある牧場では、ウシやヒツジ、ヤギなどが飼育されていて、触れ合うことができます。自然に囲まれながらおいしいチーズを味わってみませんか。

■蔵王酪農センター Tel.0224-34-3311

マネージャー 笠原 新一さん

「この辺は高原地帯で、非常に酪農が盛んです。新鮮な牛乳がすぐに手に入るというのが一番の特徴かと思えます。」



蔵王酪農センターでの楽しみいろいろ



体験館でチーズ作り

蔵王酪農センターの体験館では、カッターチーズやマスカルポーネチーズなどのチーズ作りが体験できます。牛乳を温め、40度になったら酢やレモン汁を加えて分離させ、布でこすと完成です。



体験者の声

おいしいですね。チーズは何年も熟成するのかと思いましたが、簡単に作れるのに驚きました。こういう種類があるというのは勉強になりましたね。

その他の体験



バター作り

ソーセージ作り

チーズシェッド

ゴーダチーズとモッツアレラチーズをふんだんに使ったチーズフォンデュが人気。



チーズフォンデュ

チーズハウス

自分で作りながら食べるのが楽しいチーズの鉄板焼き、ラクロネットが人気です。



ラクロネット

笠原さん チーズは加熱すると香ばしさが出ておいしいタイプもありますので、そういったものを料理として提供しております。

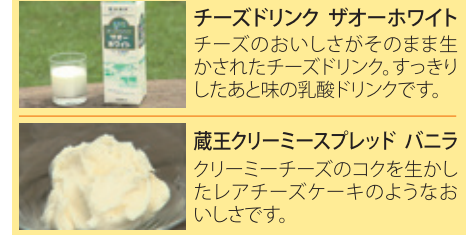
手作りパン工房・ケーキ蔵王牧場

クリームチーズに合う自家製の食事パンやケーキなどを毎日焼き上げています。中でも、蔵王チーズをふんだんに使ったチーズスティックが人気です。



チーズスティックいちじく

ZOOM UP



チーズドリンク ザオーホワイト
チーズのおいしさがそのまま生かされたチーズドリンク。すっきりしたあと味の乳酸ドリンクです。

蔵王クリーミーブレッド バニラ
クリーミーチーズのコクを生かしたレアチーズケーキのようなおいしさです。

笠原さん チーズは世界中に1000種類ぐらいあるといわれていますので、自分の好みの味を見つけていただく楽しみもあります。