



ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ **Vol.4**

CHEESE *Voyage*

CHESCO Product Booklet with Recipes

チーズと楽しむ季節のひとつ

チーズ香る、春ごはん

**夏を制す、
エスニックごはん。**

手間をかけずに差がつく

速攻おもてなし

マリアージュ

ビール × チーズ

本カタログ掲載の画像はすべてイメージです。
実際の商品とはデザインや仕様が異なる場合がございます。

チーズと楽しむ季節のひとつ

Spring

キャステロダナブルの 菜の花パスタ

旬の菜の花が見た目にも春らしいパスタ



キャステロダナブル

塩気と青カビのシャープな刺激が際立ちます。
タイプ：青カビ
原産国：デンマーク
容量：3kg / 91g
乳種：牛



マンチェゴとグリル野菜のカルパッチョ

春の香りが感じられる、爽やかなカルパッチョ



マンチェゴ 3ヶ月熟成

羊乳ならではの甘みと旨味。表皮の編み目が特徴です。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：スペイン
容量：3kg
乳種：羊



トム・ド・ノルマンディと春野菜のグリルチキン

トム・ド・ノルマンディをたっぷりかけた春野菜とチキンのグリル



イズニー トム・ド・ノルマンディー

程よい塩味と酸味に、ほのかな甘みとナッツの余韻を感じます。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：フランス
容量：1.9kg / 110g
乳種：牛



WORLD

JAPAN

ブリーとうなぎの寿司ケーキ

春色の可愛らしいお寿司ケーキです



イル・ド・フランス ブリー



クセのない 穏やかなコクに、クリーミーな味わいです。
タイプ：白カビ
原産国：フランス
容量：3kg / 330g / 220g / 110g
乳種：牛



チーズ香る、春ごはん

ジェラルール カマンベールのねぎ味噌和風フォンデュ

和食材と合う、味噌がアクセントのチーズフォンデュ



ジェラルール カマンベール



開封時が食べ頃のロングライフタイプ。
白カビが薄く、滑らかな口だけです。
タイプ：白カビ
原産国：フランス
容量：125g
乳種：牛



キャステロ ホイップクリームチーズ ガーリックのまぐろの山かけ風

そのままでも、焼き海苔に包んでも、お好みのスタイルで



キャステロ ホイップクリームチーズ ガーリック

ガーリックの風味にバセリ入りで、手軽に華やかな仕上がりです。
タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容量：125g
乳種：牛



チーズと楽しむ季節のひとつ

Summer



ふわふわに削ったチーズを
たっぷりかけて、
インパクトのあるビジュアルに

パルミジャーノ レッジャーノ
雪山タコライス **Latteria Soresina**

パルミジャーノ レッジャーノ

白い粒はアミノ酸の結晶で、
旨みが凝縮されています。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：イタリア
容量：900g/125g
乳種：牛



チーズのまろやかさが絶妙に絡む
スパイスの効いたカレー

ラクレットの
エリンギスパイスカレー

ラクレット **Emmi**

軽いウォッシュの香りとナッツのような
深いコクがあります。スライスタイプも
あります。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：スイス
容量：5kg/2.5kg/150g/100g(スライス)
乳種：牛

アペティーナホワイトキューブの
アジア冷製パスタ



アペティーナホワイト キューブ

タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容量：150g
乳種：牛

ベームスターロイヤルグランクリュ 12 ヶ月熟成の
エスニックサラダ

ベームスターロイヤルグランクリュ 12 ヶ月熟成

【受賞歴】
Mondial du Fromage 金賞'2025
German DLG Awards 金賞'2025
International Cheese &
Dairy Awards 金賞'2025
WORLD CHEESE AWARDS 金賞'2025

長期熟成ならではのアミノ酸の旨みと食感。
芳醇な香りにミルクのコクが広がる滋味深い
味わいです。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：オランダ
容量：12kg/150g
乳種：牛



リッチなチーズで仕上げた
マンゴーチャツネが香る
エスニックサラダ



甘酸っぱさに
モッツアレラのまろみ

モッツアレラのトムヤンクン

冷凍モッツアレラ セレツィオーネ 1kg

本場イタリア産モッツアレラチ
ーズをフレッシュな美味しさそ
のままに冷凍いたしました。
タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容量：1kg
乳種：牛

プチボンレヴェックと旬野菜の
スパニッシュオムレツ



プチボンレヴェックイズニ

PONT L'ÉVÊQUE
Isigny St-Mère

外側は淡い麦わら色でやや乾いてい
ますが、熟成につれ香りが増し、なめ
らかでねっとりとした食感になります。
タイプ：ウォッシュ
原産国：フランス
容量：1個(約220g)
乳種：牛

ゴルゴンゾラの
塩キャラメルジェラート



ゴルゴンゾラドルチェ イゴール(甘口)

ほのかな甘味となめらかな口当りで他の
ブルーチーズに比べ塩分が控えめです。
タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容量：1.5kg/500g/150g
乳種：牛

ゴルゴンゾラとキャラメル之余韻、
大人のサマーデザート

サンタンドレと魚介トマトソースの
パーティクスクス



サンタンドレ

Saint André

綿のような白カビに包まれ、濃厚なコ
クとなめらかな口溶けのチーズです。
タイプ：白カビ
原産国：フランス
容量：1個(約200g)
乳種：牛



時間も手間もかけずに、
差がつくメニュー。
チーズの存在感と
美味しさが際立ちます。

挟むだけ！

プルーン・ゴルゴンゾラ詰め

鉄分・カリウム豊富な“ミラクルフルーツ”
プルーンと、ブルーチーズの最強タッグ。



ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴール
ほのかな甘みで塩分控えめの甘口タイプの
ゴルゴンゾラです。

タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容 量：1.5kg / 500g / 150g
乳 種：牛



スライスして盛るだけ！

ミモレットとさやえんどうのミモザサラダ



ミモレットのkokと爽やかなあおみの
さやえんどうが彩り鮮やかなサラダです。

ミモレット 6ヶ月熟成
オレンジ色のミモレット、色どりも味わいも
華やかなひと皿に仕上げます。

タイプ：セミハード・ハード
原産国：フランス
容 量：3kg / 1.5kg / 150g / 60g
乳 種：牛



巻くだけ！

ジェラール クリーミーウォッシュと
海苔のオードブル

チーズと和素材の気軽な
組み合わせです。



ジェラール クリーミーウォッシュ
控えめな香りとまろやかな味。
開封時が食べ頃のロングライフ
タイプです。

タイプ：ウォッシュ
原産国：フランス
容 量：125g
乳 種：牛



混ぜるだけ！

マスカルポーネと小豆のジェラート

マスカルポーネと
小豆を混ぜただけ、
簡単レシピの和風の
ドルチェ



イゴール マスカルポーネ
生クリームのようなほのかな甘
みがあります。ティラミスの材料
として有名です。

タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容 量：500g
乳 種：牛



盛るだけ！

ミルクチェリーと
ミニトマトのサラダ
(ひとくちカプレーゼ)



冷凍モッツァレラ ミルクチェリー
一口サイズの冷凍モッツァレラ。長期保
存ができ、使いたい分だけ使えて無駄
がありません。

タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容 量：1kg
乳 種：牛



盛るだけ！

イル・ド・フランス
ミニブリーのボード



イル・ド・フランス ミニブリー
切る手間いらずの便利な個包装タイプです。

タイプ：白カビ
原産国：フランス
容 量：3P (75g)
/60p (1.5kg)
乳 種：牛



挟むだけ！

ル・フォンダン フロマージュと
スモークサーモンのベグルサンド

クリーミーなチーズとスモークサーモンの
相性抜群な組み合わせ



ル・フォンダン フロマージュ
ミルクのkokの濃厚な味わい、
生チョコのような口どけです。

タイプ：白カビ
原産国：フランス
容 量：2kg / 200g / 80g
乳 種：牛



巻くだけ！

パパイヤ&アプリコットチーズと
日向夏の生ハム巻き

フルーティーなチーズと
ジューシーな日向夏の
オードブル



イエルミクリームチーズ
パパイヤ&アプリコット
パパイヤやアプリコットのドライフルーツ
とココナッツを混ぜ込んだクリームチーズ
です。

タイプ：フレッシュ
原産国：ドイツ
容 量：125g
乳 種：牛



チーズ
手帖

ビールに合うおつまみチーズ
ビール×チーズ

Marriage

ビールに合うレシピはこちらから



イチオシ！
ビールが進む
チーズ！



ベームスタークラシック

芳醇な味で、深いkokと香りの余韻が楽しめます。
18ヶ月熟成でアミノ酸のシャリシャリとした食感
もあるチーズです。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：オランダ
容 量：12kg / 90g
乳 種：牛



ソワニョン フレッシュシェイプブル プレーン

爽やかな酸味があり、なめらかな口あたりの
山羊乳製チーズ。
タイプ：シェイプブル
原産国：フランス
容 量：110g
乳 種：山羊



アペティーナホワイトキューブオリーブの
トマトココット



アペティーナホワイト キューブ&オリーブ
チーズとブラックオリーブをスパイスのたっぷり
入ったオイルに漬け込みました。

タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容 量：80g
乳 種：牛



Check!

種類別ビールとチーズの黄金の組み合わせ

ビールの種類	おすすめのチーズ	
 ピルスナー ※日本で販売しているビールの 多くがピルスナーです	ゴーダ チェダー ミモレット6ヶ月熟成 ゴルゴンゾラ ドルチェ コンテ	爽快さに寄り添う、塩味の余韻 ピルスナーの軽やかな苦味には、ミモレットやコンテなどのセミハードチーズが好相性。 青カビチーズの塩味もビールのキレと調和し、枝豆のような心地よい組み合わせに。
 黒ビール	ゴーダ ベームスタープラスカス ゴルゴンゾラ ドルチェ ミモレット6ヶ月熟成 パルミジャーノ・レッジャーノ	深みを重ねる、大人のマリージュ 黒ビールのkokと苦味には、ベームスタープラスカスやパルミジャーノ・レッジャーノなど、 旨みの強いハードチーズが好相性。青カビチーズの塩味も深みを引き立てます。
 ヴァイスビール・ ホワイトビール	ゴルゴンゾラ ドルチェ カマンベール チェダー ベームスタープラスカス	やわらかな酸味に寄り添う、白の余韻 ヴァイスやホワイトビールのフルーティーな香りには、カマンベールやゴルゴンゾラ・ ドルチェなどのクリーミーなチーズや、酸味のあるチェダーがよく合います。
 フルーツ ビール	カマンベール ブリー パルミジャーノ・レッジャーノ キャステロクリーム パイナップル	果実とチーズ、甘やかな重なり 白カビチーズはフルーツビールと好相性。カマンベールとりんごのように、まろやかさと 果実味が調和。デザートチーズやパルミジャーノ・レッジャーノの食感もアクセントに。



誇りが熟す、深い味わい— BEEMSTER

100年以上受け継がれる製法で
熟成されたベームスターチーズ。

WORLD CHEESE AWARDS
2年連続受賞!
'2024最高金賞' '2025金賞'

Mondial du Fromage 金賞'2025
German DLG Awards 金賞'2025
International Cheese & Dairy Awards 金賞'2025
WORLD CHEESE AWARDS
最高金賞'2024'2017
金賞'2025
銀賞'2021'2018
銅賞'2023



ベームスターロイヤルグランクリュ
12ヶ月熟成

長期熟成のアミノ酸の旨みと食感、芳醇な香りの中に凝縮されたミルクのコクと滋味深い味わい。

PREMIUM GOUDA

芳醇な香りや、熟成期間で味わい・食感の違いが楽しめます。



German DLG Awards
金賞'2023



ベームスターダマー

4〜5週間熟成

大きなチーズアイ、ミルクの甘みにクリーミーな食感。

WORLD CHEESE AWARDS
銀賞'2012'2010'2009
銅賞'2011



ベームスタープラスカス

18週間熟成

しっとりまろやか、ミルクの甘みが広がるやさしい味わい。

German DLG Awards
金賞'2025
WORLD CHEESE AWARDS
金賞'2022



ベームスター オールド

10ヶ月熟成

マイルドながらコク深く、凝縮された旨みが力強く香る。

iTQi '2019'2015'2014'2013
WORLD CHEESE AWARDS
最高金賞'2018'2014
金賞'2012
銀賞'2019'2015
'2009'2008
銅賞'2025'2021



ベームスタークラシック

18ヶ月熟成

アミノ酸のシャリシャリ食感、芳醇な味で、深いコクと香りが魅力。

Mondial du Fromage 銅賞'2025
German DLG Awards 金賞'2025
WORLD CHEESE AWARDS
金賞'2019'2013'2010
銀賞'2022'2012'2008
銅賞'2025'2021



ベームスター EX オールド

26ヶ月熟成

甘みと旨みの余韻が長くナッティな味わいで、ほろほろとほぐれる食感。

WORLD CHEESE AWARDS
金賞'2022'2021
銅賞'2023



ベームスターゴート

4ヶ月熟成

山羊乳独特のクセが少なくマイルドで親しみやすく食べやすい味わい。

世界遺産 ベームスター干拓地のミネラル豊富な肥沃な大地からの贈り物

CHEESE Voyage (旅・航海・冒険)：ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ

ナチュラルチーズは、土地のテロワール（地形、気候、風土）によりその美味しさや個性が異なります。テロワールの異なる地域ごとの食文化をつなぎ、人々を魅了するナチュラルチーズの魅力を簡単レシピで堪能いただけます。土地の風味を感じながら、ナチュラルチーズの冒険をお楽しみください。

