

11月11日はチーズの日。“ナチュラルチーズ”大試食会開催！

## 大丸東京店 チーズセレクション

10月30日(水)~11月27日(水)/大丸東京店 地階 ほっぺタウン

11月11日はチーズの日。大丸東京店食品売場ほっぺタウンでは、食欲全開の秋にぜひ食べて欲しい『チーズ』を特集します！目玉は4週に渡って行く、“原木チーズ”(小売するためにカットする前の大きなチーズ)の切り立てナチュラルチーズ大試食会。もう一つは、気温が低くなってくるとより美味しく感じる、強い塩気や旨みの特徴の“青カビ”タイプ“ブルーチーズ”。デパ地下人気チーズ専門店(チーズ・オン ザ テーブル)の販売員が厳選してご紹介。その他、手土産やワインなど晩酌のお供になる変り種チーズなど、クセになるチーズ100種以上をご紹介します。

“原木チーズ”切り立てナチュラルチーズの大試食会を週替わりで開催！

チーズ専門店が厳選！今絶対食べて欲しいおすすめ“ブルーチーズ3選”！



①



②



デンマークボーンホルム島で作られるブルーチーズの名品！

見た目は違い、刺々しい塩味もなくマイルドで優しい味わい。日本では手に入りづらく、初めてブルーチーズを試す方にも、ブルー好きな方にも食べてもらいたい一品！  
ミセラ(100gあたり)・デンマーク 561円



③



見た目とのギャップ！マイルドで甘みも！

塩水に漬けたカエデの葉を使用。薄いクリーム色のチーズの中に細かい青カビが広がる。いかつい見た目と山羊乳で敬遠されがち、でも実際は口当たりがマイルドでコクや甘みも楽しめる美味しいチーズ。ハチミツとも好相性！  
バルデオン(100gあたり)・スペイン 864円



④



ブルーチーズの王様！

青カビの風味が強いブルーチーズの王様。羊乳の甘み、刺激的でシャープな味わい。黒いラベルのロックフォールは「チーズ品評団」に選ばれた証。  
ロックフォール・パピヨン ブラックラベル(100gあたり)・フランス 1,134円

週替わりで開催します！

- ① 10月30日(水)~11月5日(火)  
グリエール(ハード)原産国スイス
  - ② 11月6日(水)~12日(火)  
ミセラ(青カビ)原産国デンマーク
  - ③ 11月13日(水)~19日(火)  
ゴダ(ハード)原産国オランダ
  - ④ 11月20日(水)~11月27日(水)  
ブリー(白カビ)原産国フランス
- 【月~金:17時~/土日祝:14時~開催】  
/地階<チーズ・オン ザ テーブル>

手土産にも晩酌にもおすすめ！大人味の変り種チーズ！



3種のチーズをブレンドしたチーズディップ。クラッカーにのせてワインのお供に！  
<セゾンファクトリー>チーズディップ(1個)648円



NEW

濃厚なチーズの酒粕漬に「ぎんざ空也 そらいろ」のあんこの絶妙な甘さがマッチ。(写真はイメージ)  
<銀座若菜>銀座のチーズ(酒粕漬)あんこ(130g)1,155円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川