

伊勢ファームのチーズ工房見学

2025.10.28

旭川郊外の江丹別町にある「伊勢ファーム」に行ってきました。放牧牛のミルクで作るブルーチーズ「江丹別の青いチーズ」は想像以上の香りとコク。搾りたての乳を手作業でチーズにして2ヶ月熟成するというこだわりぶり。生産量が少なく、直営店「Cow & Calf」



か、もしくは空港の一部ショップでしか買えません。酒粕を使った「旭川」も試食しましたが、ふんわりとした甘みと深い塩味のバランスが最高。帰りにソフトクリームも食べたけど、これも文句なしに美味しかった！