

フェルミエ

2020 APRIL

入荷案内

4

FERMIER ARRIVAL INFORMATION

▼ 今月のチーズ

トリコーヌ Tricorne



正三角形がユニークなシェーヴル「トリコーヌ」は、「シャビシュ・デュ・ポワトー」や「モテ・シュール・フォイユ」のつくり手として知られるポール・ジョルジュレ氏のオリジナルです。

ジョルジュレ家は元々山羊と牛を飼う農家で乳を協同組合に出荷していました。1973年に跡取りとして仕事をはじめた彼は、翌年には牛の飼育を止めて山羊を増やしていくことにしたのです。当時の農家はどこでも自家用のチーズをつくっていましたが、そんな中でポールはチーズで生計を立てると決め、1975年に小さなアトリエを建設しました。6haの土地に50頭の山羊を飼い、まずは近隣の農家のおばあちゃんたちからチーズづくりの手ほどきを受けるところからのスタート。5年の歳月を経てようやく満足できるものができるようになったといいます。地元のマルシェで販売するようになると彼のチーズの噂は広がり、よき助言者も現れ、少しずつ販路を広げていきました。

1980年に150頭だった山羊は、1994年には800頭まで増えました。その後、安定した質を保つため山羊は500頭に減らし、お客さまからのリクエストに応えるべくチーズの種類も増やしていきました。彼のシェーヴルはパリで開催されるコンクールで何度も金賞を受賞しています。こうしてポール・ジョルジュレ氏の

名前はパリのチーズ商たちに広く知られるようになりました。

安定した乳質の秘訣はどうやら餌にあるようです。彼がこだわる、ポワトー地方の豊かな土地の牧草に栄養価の高いカラス麦、大麦、トウモロコシ、穀物などをバランスよく加えることで良質の乳を得ることができるのだそうです。現在は80haもある土地を最大限に使い、地元の草花や穀類を飼料にしています。

彼のチーズへの愛は半端ではなく、隔年パリで開催される「サロン・デュ・フロマージュ」で涙を浮かべながら熱く語る様子には、こちらの胸も熱くなるほどです。

山羊乳を48時間かけてゆっくりと凝固させるため、酸味がまるやかで繊細かつクリーミーな仕上がりになるとのこと。熟成すると少しずつ身が締まり、味わいも深くなっていきます。熟成の段階ごとに変化する味わいもシェーヴルの醍醐味といえるでしょう。旬をおおいに楽しんでいただきたいチーズです。

トリコーヌ Tricorne

1個（約180g） 卸価格 1,870円

- シェーヴルタイプ ●山羊乳製 ●1個：約180g
- フランス ポワトゥ・シャラント産



※入荷案内に記載している価格はすべて《税抜》です

当掲載商品について、諸事情により産地・内容・価格が変更となる場合、または入荷が無い場合がございます。予めご了承ください。



Trèfle トレフル

1 個 (約 130g) 卸価格 1,740 円

- シェーヴルタイプ ●山羊乳製 ●1 個：約 130g
- フランス パス・ノルマンディー圏産



愛らしい灰まぶしの四つ葉のクローバー。

2005 年にアンドレ・ルラ氏の手によって誕生し、7 軒の生産者で無殺菌乳を用い、ルーシュ（おたま）を使ってカードを型入れし、丁寧につくられます。パリのチーズ屋さんでもよく見かけるこのシェーヴルチーズは、出来上がった組織は美しくきめ細やかで、山羊ミルクの酸味と甘み、塩味の調和がとれた味わいが楽しめます。熟成が進むにつれ身が締まり、旨みとコクが増していきます。しっかり厚みのある白ワインやスパークリングワインとご一緒に。

Abbaye de Tamié アベイドタミエ

100g あたり 卸価格 650 円

1/2 個・1 個単位の
計量販売です

- セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 500g
- フランス ローヌ・アルプ圏産



たっぷりとパンにのせてどうぞ。

サヴォワ地方ボージュ山塊の標高 900 メートルの森の中、1132 年より続くタミエ修道院。今なお修道士達の手でつくられているチーズです。毎朝、タミエの小さな谷に点在する農家から届く良質なミルクを使ってつくられ、モルジュ液で磨いて熟成されています。教会の回廊のように神聖な雰囲気のカークにあるエピセアの木板の上で熟成された中身はなめらかで、穏やかな風味。ほのかにナッツの風味が感じられます。



Pecorino Toscano Fresco ペコリーノ トスカーノ (フレスコ 1ヶ月熟成)

100g あたり 卸価格 870 円

- DOP ●セミハードタイプ ●羊乳製 ●1 ホール：約 2.2kg
- イタリア トスカーナ州産



ペコリーノ（イタリアで羊乳チーズの総称）の代表格。

「フレスコ」タイプは熟成期間が最低 20 日。フェルミエに届けられるのは 30 ～ 40 日程度の熟成を経たものになります。生地は弾力があり、なめらかな口当たり。全乳ならではの豊かなコクと深い味わいで、羊乳の甘みをもちながらも比較的あっさりした後口です。トスカーナの辛口白ワインを合わせていただくのがおすすめのマリージュです。 ※外皮は外してお召し上がりください。



Chaource

シャウルス (農家製)

1 個 (約 250g) 卸価格 2,340 円

- AOP ● 白カビタイプ ● 牛乳製 ● 1 個：約 250g
- フランス シャンパーニュ・アルデンヌ圏産



冷えたシャンパンやシャブリとぴったり。

農家製の「シャウルス」は、軽い酸味とキノコのような香りを持ち、さらりと口溶けよく、ビロードのような真っ白なかびが、降り積もった雪のような美しさです。シャンパーニュ地方の中心部トロワから 30km ほど南に下ったシャウルスの街の紋章が、シャ (= ネコ) とウルス (= クマ) と 2 匹の動物から構成され、ラベルにも小さくデザインされています。芯のあるホクホクとした食感が持ち味です。



Roquefort "CARLES"

ロックフォール /カルル

100g あたり 卸価格 1,080 円

お得な 1 ブロック買い → 1 ブロック (約 1.4kg)
100g あたり 卸価格 960 円

- AOP ● 青カビタイプ ● 羊乳製 ● 1 ホール：約 1.4kg
- フランス ミディ・ピレネー圏アヴェロン県産



上質なバターのような口どけのブルーチーズ。

世界中で愛され、二千年以上の歴史を持つ「ロックフォール」。ロックフォール村の神秘的な自然の洞窟で熟成され、ねっとり濃厚な組織に広がる青かび。伝統的製法を継承するカルル社のものは、力強さの中に羊乳の甘みが際立ち、余韻の長さも格別です。甘口のワインやドライフルーツ、ハチミツなど、甘みを加えることで、美味しさはより一層広がります。



San Simón da Costa

サンシモン ダ コスタ

100g あたり 卸価格 670 円

- DOP ● セミハードタイプ ● 牛乳製 ● 1 ホール：約 1kg
- スペイン ガリシア州産



スペイン産の赤ワインやビールとご一緒に。

ユニークな形が、ドングリやタケノコ、銃弾、尖ったオッパイなど、色々なものに喩えられる「サン・シモン」。香ばしくほんのり甘い味わいは、ガリシア地方のアベドゥールという樺の木を使いスモークされることで生まれます。形成と圧搾にゆっくり時間をかけてできる詰まった生地は、燻されることで長期熟成にも耐えるようになります。若く柔らかめなものも人気ですが、最低 60 日以上熟成を経なければ「サン・シモン」を名乗ることはできません。



※入荷案内に記載している価格はすべて《税抜》です 3

当掲載商品について、諸事情により産地・内容・価格が変更となる場合、または入荷が無い場合がございます。予めご了承ください。



Sampietrino del Mediterraneo ロッコロ ローズマリーノ

100g あたり 卸価格 **870 円**

1/2 個・1 個単位の
計量販売です

●セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 個：500 ～ 600g
●イタリア ロンバルディア州産



爽やかなローズマリーの香り。

品質の高い原料乳を使用し、表皮にローズマリーをつけて1ヶ月熟成させ、香りをしっかりまとったコクのある味わい。生地はなめらかな舌ざわりで、ミルクの甘みと酸味のしっかりしたバランスが感じられます。生産者は、イタリア・ロンバルディア北部にある豊かな自然に囲まれたタレージョ渓谷でのチーズ生産にこだわり続けているカザリゴーニ社。爽やかな白ワインなどに合わせてどうぞ。

NEWS

フェルミエ渋谷店

「渋谷ヒカリエ ShinQs（シンクス）」内に

移転 OPEN!!

2020. 4.9 (Thu)

フェルミエ渋谷店は、2020 年 3 月 30 日（月）を持ちまして、現在の東急東横店東急フードショー内より一旦退店となります。

4 月 9 日（木）より、渋谷ヒカリエ ShinQs（シンクス）内に、
新たな装いで OPEN いたします!!

長きにわたり応援してくださり、誠にありがとうございました。
皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

<移転先>

〒150-8509

東京都渋谷区渋谷 2-21-1

渋谷ヒカリエ ShinQs（シンクス）

東横のれん街 地下 2 階

コロナウイルスへの対策と今後の影響について。

今般の新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、弊社におきましても適切な感染症対策として、下記の事項を全従業員にて共有、実施に努めております。

- 社内における手洗い、うがい、手指のアルコール消毒などの徹底。
- 飛沫感染防止のため、社内、お客様と接する際のマスクの着用を徹底。
- 体調がすぐれない場合、発熱等の症状がなくとも医療機関を受診するように告知しております。
- 各社員が、予防に必要な知識を習得し、正しい感染症の対策を心掛ける。
- 就業時間外でも、可能な限り人混みを避け、不要不急の外出は控える。

今後の影響として、ウイルス感染拡大による物流関連の停止や遅延などで、お客様へご迷惑をお掛けする場合なども考えられます。また、毎月開催しております試食会（今月は 4 月 8 日（水）に実施予定）などのイベントも中止になる可能性もございますので、何卒、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

今月の Plateau de Fromage プラトードフロマージュ

1 セット 5,560 円

フランスのチーズを数種類ご用意。
価格的にもお得なセットです。4月1日（水）
からの販売です。

！プラトール&ピアット共にお届けの際は、表記された重量にカットいたします。
入荷状況または在庫状況により、代替品をご用意させていただくことがございます。
予めご了承ください。 ※セット内容の画像はイメージです。

メルル ルージュ

●ハードタイプ／牛乳製／イル・ド・フランス圏産／約 200g

メルロー 70%、カヴェルネソーヴィニヨン 30% のシャトー・クラークを醸造したあとの葡萄の搾りかすに漬けて熟成されています。ほのかにワインの香りがしますが食べやすいです。※着色料(アナトー)、酵素(卵白リゾチーム)を含みます

プティ ベルトー

●ウォッシュタイプ／牛乳製／ブルゴーニュ圏産／1 個 (約 60g)

マール・ド・ブルゴーニュで洗われた表皮は香り高く、むっちりとした生地の滑らかな舌触りは格別です。濃厚な旨味には力強いワインだけでなく、シャブリや日本酒との相性も抜群。

フルム ド モンブリゾン

●AOP／青カビタイプ／牛乳製／ローヌ・アルプ圏産／約 200g

フルム・ド・モンブリゾンは杉の木棚で熟成され、深みのあるオレンジがかった表皮を持ちます。優しさの中にコクを秘め、熟成がすすむと青かびがシャープさを増し、風味はぐっと強めに変化していきます。

カマンベール オ カルヴァドス

●白カビタイプ／牛乳製／バス・ノルマンディー圏産／1/2 個 (約 125g)

一見すると普通のカマンベールようですが、口に含むと上品なカルヴァドス（リンゴを原料とする蒸留酒）の風味が、ふんわりとお口いっぱいに広がります。カルヴァドスをミルクに混ぜ込む、という製造方法ならではの味わいです。

ピコドン

●AOP／シェーヴルタイプ／山羊乳製／ローヌ・アルプ圏産／1 個 (約 60g)

自然のかびをうっすらとまとったピコドンはそのままでも十分に美味しく、同郷のワインとのマリージュを楽しめます。周りに白かびや青かびをまとい熟成が進むにつれ、ピリッとしたシャープさが程良くてくるシェーヴルチーズです。

今月の Piatto di Formaggi ピアット ディ フォルマッジ

1 セット 5,560 円

イタリアのチーズを数種類ご用意。
価格的にもお得なセットです。4月1日（水）
からの販売です。

グッチョ

●ソフト(白カビ)タイプ／混乳製(牛乳・羊乳)／トスカーナ州産／1 個 (130～170g)

小ぶりで食べやすい自慢の一品。口当たりもなめらかな、優しいミルクの甘味が感じられます。牛乳と羊乳それぞれのミルクの美味しさが、カスタードクリームのような組織を包みます。リッとした冷やしたスパークリングワインを合わせて。

アズィアーゴ (プレッサート)

●DOP／セミハードタイプ／牛乳製／ヴェネト州産／約 200g

柔らかで弾力のあるアイボリーの生地は、チーズアイと呼ばれる不規則な孔をもち、ヨーグルトの様なほのかな酸味と甘みが混ざり合うデリケートな味わい。そのままでも十分に美味しくいただけます。 ※酵素(卵白リゾチーム)を含みます

ブル ディ ランツォ

●青カビタイプ／牛乳製／ピエモンテ州産／約 200g

フランス国境に近いランツォ渓谷で生まれたブルーチーズです。山のチーズらしい装いですが、パセリ状に青かびが広がる生地はしっとりとし、一見締まっているようにみえますが、口に含むとほろりと崩れます。

タレッジョ (BIO)

●DOP／ソフト(ウォッシュ)タイプ／牛乳製／ロンバルディア州産／約 150g

原乳から熟成までの全ての過程をタレッジョ渓谷にこだわった本物です。外皮は薄い赤茶色で強い香りがありながら、中の生地はねっとりとしたミルクの甘味が感じられるマイルドな味わい。オーガニックのミルクを使っています。

※入荷案内に記載している価格はすべて《税抜》です 5

当掲載商品について、諸事情により産地・内容・価格が変更となる場合、または入荷が無い場合がございます。予めご了承ください。

北海道産チーズのご注文スケジュール

※ご予約締切：
毎週金曜日午前中まで ▶ 翌週金曜日以降お届け
(金曜が祝日の場合は土曜日以降お届けです)

白糠酪恵舎 (北海道・白糠町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
リコッタ サラータ	●その他タイプ ●牛乳製 ●1個：約 100g	100g あたり 500 円
トーマ シラヌカ	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 2kg	100g あたり 500 円
モンヴィーゾ	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 6kg	100g あたり 700 円
スカモルツァチーズ	●パスタフィラータタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	1 個 (約 100g) 550 円
スカモルツァチーズ 熟成	●パスタフィラータタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	1 個 (約 100g) 600 円
スカモルツァチーズ 燻製	●パスタフィラータタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	1 個 (約 100g) 650 円
サルーテ	●その他タイプ ●牛乳製 ●1 個：約 50g	100g あたり 670 円
プロヴォローネ チーズ ステーキ	●パスタフィラータタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	100g あたり 670 円 ※ 1 個単位の計量販売商品
ロビオーラ	●ウォッシュタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 1.3kg	100g あたり 760 円

ニセコチーズ工房 (北海道・ニセコ町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
雪花	●フレッシュタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 150g	1 個 (約 150g) 1,560 円
ニセコミモレット	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 2.2kg	100g あたり 860 円
二世古 空 [ku:]	●青カビタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 5kg	100g あたり 1,090 円

チーズ工房アドナイ(北海道・興部町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
フロマージュド エール	●ウォッシュタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 180g	1 個 (約 180g) 1,500 円
さゆり	●白カビタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 180g	1 個 (約 180g) 1,440 円
ミモレット アドナイ	●セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 1.8kg	100g あたり 740 円

チーズ工房 NEEDS (北海道・幕別町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
櫛 (かしわ)	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 5kg	100g あたり 670 円
大地のほっぺ	●セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 300g	1 個 (約 300g) 1,450 円

伊勢ファーム (北海道・江丹別町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
江丹別の青いチーズ ※数量限定	●青カビタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 1.2kg	100g あたり 1,150 円

共働学舎新得農場 (北海道・新得町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
ラクレット ※在庫はお問合せください	●セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 5kg	100g あたり 530 円
笹ゆき	●白カビタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 250g	1 個 (約 250g) 1,780 円
レラ ヘ ミンタル ※期間限定	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 40kg	100g あたり 630 円
さくら ※3～4月の期間限定 ※在庫はお問合せください	●ソフトタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 90g	1 個 (約 90g) 890 円

チーズ工房タカラ (北海道・喜茂別町)		
商 品 名	詳 細	卸 価 格
小さなトム	●ソフトタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 130g	1 個 (約 130g) 1,520 円
タカラのフュメ (カチョカバロ スモーク)	●パスタフィラータタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 250g	100g あたり 760 円
春のおめざめタイム ※4～7月限定販売	●ソフトタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 180g	100g あたり 1,060円 ※ 1 個単位の計量販売商品

プレスキル・フロマージュ（北海道・中富良野町）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
プレスキル フロマージュ ハーブオイル漬け	●シェヴルタイプ ●山羊乳製 ●1個：約 150g	1個（約 150g） 1,490 円

半田ファーム（北海道・大樹町）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
チモシー	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 1.6kg	100g あたり 650 円
清見ワインカス漬け ※「清見ワイン粕漬けチモシー」から名称変更	●ハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 1.6kg	100g あたり 700 円

Fattoria Bio Hokkaido（北海道・札幌市）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
カチョカヴァロ	●パスタフィラータイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 500g	100g あたり 530 円

※ 1 個単位の計量販売商品

※「リコッタ サラータ ソフト」は、メーカーの都合により取り扱いを休止いたします。販売再開の際は、紙面にてお知らせいたします。

新札幌乳業（北海道・札幌市）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
小林牧場物語 超熟成ブルー	●青カビタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 200g	1 個（約 200g） 1,960 円

ご予約締切日：4 月 6 日（月）・ 27 日（月）

入荷日：4 月 24 日（金）・ 5 月 1 日（金）

今牧場（栃木県・那須町）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
りんどう	●ウォッシュタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 2kg	100g あたり 720 円

ご予約締切日：4 月 6 日（月）

入荷日：4 月 24 日（金）

あまたにチーズ工房（栃木県・那須町）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
さけるチーズ たまりづけ ※賞味期限は製造から 14 日間	●パスタフィラータイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	1 個（約 100g） 690 円

ご予約締切日：4 月 6 日（月）・ 27 日（月）

入荷日：4 月 24 日（金）・ 5 月 15 日（金）

清水牧場（長野県・松本市奈川）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
プティ ニュアージュ	●フレッシュタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 200g	1 個（約 200g） 750 円
バックス	●セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 8kg	100g あたり 990 円
山のチーズ	●セミハードタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 1.4kg	100g あたり 820 円
森のチーズ	●ウォッシュタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 300～350g	100g あたり 820 円
しぼりたて牛乳	●1 本：約 900ml	1 個（約 900ml） 820 円
清水牧場ヨーグルト	●牛乳製 ●1 個：約 500cc	1 個（約 500cc） 820 円

ご予約締切日：4 月 6 日（月）・ 27 日（月）

入荷日：4 月 24 日（金）・ 5 月 15 日（金）

アトリエ ドフロマージュ（長野県・東御市）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
ブルーチーズ	●青カビタイプ ●牛乳製 ●1 ホール：約 2.2kg	100g あたり 1,120 円
ココン	●ソフトタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 50g	1 個（約 50g） 730 円
マールウォッシュ	●ウォッシュタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 180g	1 個（約 160g） 1,780 円

ご予約締切日：4 月 6 日（月）・ 27 日（月）

入荷日：5 月 1 日（金）・ 5 月 22 日（金）

三良坂フロマージュ（広島県・三良坂町）

商 品 名	詳 細	卸 価 格
フロマージュ ブラン いちご ※ 3 月・4 月入荷分のみ（5 月入荷分はプレーパーが変わります）	●フレッシュタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	1 個（約 100g） 570 円
フロマージュド みらさか	●ソフトタイプ ●牛乳製 ●1 個：約 100g	1 個（約 100g） 1,160 円



アクト中食株式会社 〒733-0832 広島市西区草津港 2 丁目 6-60

ご注文先 受付時間 8:30～17:00(休業日を除く) 得意先名を必ずご記入ください！
TEL082(270)3000 / FAX082(278)3187

※入荷案内に記載している価格はすべて《税抜》です 7

当掲載商品について、諸事情により産地・内容・価格が変更となる場合、または入荷が無い場合がございます。予めご了承ください。