

## 埼玉県日高市 加藤牧場バッフィ

【埼玉・いるま野】日高市で酪農と乳製品の加工に取り組む加藤牧場バッフィのカマンベールチーズが、米国で開かれた国際チーズコンテストで金賞を受賞した。審査は100点満点から各審査員が減点していく方式で、世界中から選ばれた乳製品の技術審査員が風味や塩分、色などを評価した。



# 国際チーズコンで金賞

コンテストは「World Champion Ship Cheese Contest 2024 (ワールドチャンピオンシップチーズコンテスト WCCC2024)」で、3月上旬に開かれた。

米国ウイスコンシン州のチーズメーカー協会が主催する世界最大級のチーズとバターの競演。2年に1度開かれ、2024年で35回目を迎えた。受賞したチーズは、

受賞したチーズを手に笑顔の加藤代表  
(埼玉県日高市で)

## 生乳のおいしさ生かす

「加藤牧場濃厚カマンベール『HIDAKA WHITE』(ヒダカホワイト)」。自社牧場で搾った生乳の脂肪球を壊さないよう加工し、生乳に生クリームを追加した。クリーミーな味わいだ。

同牧場の加藤恵美子代表は「生乳のおいしさを生かしたチーズで金賞を受賞できて大変光栄。今後もよりおいしいチーズ作りに励みたい」と話した。

加藤牧場バッフィは、フリーストール牛舎で経産牛135頭と育成牛15頭、子牛30頭を飼養する。チーズの他、牛乳やヨーグルトなどの工場を設けて加工品を販売する。乳牛共進会などでもトップクラスの成績を誇る。