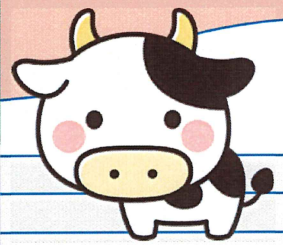
畜産フェア開催

イベント①

ＤＡＳＨ呉にご来場の方：先着１００名様に牛乳（200ｍｌ）を無料でプレゼント
※無くなり次第終了

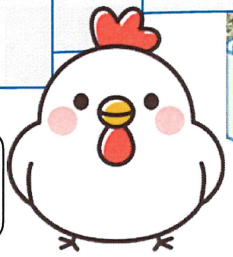


イベント②

2,000円以上の購入馬券提示で！！
七塚バターとスカモルツァチーズセットをプレゼントお一人様1回限り
先着40名様

開催場所：DASH呉 入口前特設会場
（呉市宝町4-21マリンビル2号館1階）
開催日時：令和5年3月14日（火）
午前11時～　無くなり次第終了

新型コロナウィルスに関する蔓延防止措置などの発令によりイベントを中止する場合がありますのでご了承ください。



提供：広島県馬事畜産振興協議会
（一般社団法人　広島県畜産協会）

●七塚バター

広島県産の生乳を使った自然な風味を大切にして作った塩分控えめのバター。地元酪農家からの強い要望によって、昭和初期の懐かしい味を再現しました。見た目は白っぽく、滑らかな口当たりと癖の無い香りをぜひ、ご堪能下さい。料理との愛称も抜群です。

【主な販売先】

- ミルクファームHARU　庄原市新庄町291-1（食彩館しょうばらゆめさくら）　電話0824-75-4514
- 三次ワイナリー　三次市東酒屋町445-3　電話0824-64-0200
- ひろしま夢プラザ　広島市中区本通8-28　電話082-544-1122
- ＪＡ交流ひろば・とれたて元気市　広島市佐伯南区大町東2-14-12　電話082-831-1831

●スカモルツァ（チーズ）

庄原市産生乳100％で作ったチーズで、生でおつまみに、加熱してお料理に。フレッシュ感、保存性…すべて兼ねそろえている優秀チーズで、モッツァレラを２～３日熟成させたチーズです。ミルクの風味とほんのりした酸味。モッツァレラよりも塩味が強くしっかりした味です。トーストやピザなど、加熱調理に向いています。そのままスライスして、お茶うけやおつまみにもおいしいチーズです。

おすすめの食べ方：
そのまま食べてもおいしいのですが、熱を加えるとおいしさアップ。カチョカヴァロと同様に、「焼きチーズ」がおすすめです。また、熱を加えるとよく伸びますので、ピザやパスタにもぴったり。和食とも相性が良く、みそ汁や鍋の具材、揚げ出しにすると、ミルクの風味とかまぼこのような不思議な食感、さらにトロリととろける食感が楽しめ、癖になります。

【主な販売先】

- **産直ネットショップ　農吉**

  TEL 0824-72-7634　FAX 0824-72-1824　※土・日・祝除く、 8:30～17：30
  〒727-0014　広島県庄原市板橋町1358-1　お問合せメールアドレス：shopmaster@nokitishop.jp

- **チーズ工房　乳いーずの物語。**

  TEL/FAX　0824-72-2062　　※営業日以外　TEL0824-72-7634　〒727-0016　広島県庄原市一木町533-4
  営業日：土・日・祝　11：00～17：00　※お盆・連休等臨時営業致します。

※詳しくは、販売先ＨＰをご覧ください。