

と か ち 十勝ラクレット

生産地：北海道帯広市、河東郡音更町、士幌町、上士幌町、鹿追町、上川郡新得町、清水町、河西郡芽室町、中札内村、更別村、広尾郡大樹町、広尾町、中川郡幕別町、池田町、豊頃町、本別町、足寄郡足寄町、陸別町及び十勝郡浦幌町

登録団体：十勝品質の会



農林水産大臣登録第128号



特性

ナッツや干し草のような熟れた芳醇な香りとさわやかなミルクの香りが感じられるが、刺激臭が少なく、日本人の嗜好に合うさっぱりした食味が需要者から高く評価されている。

地域との結び付き

古くから広大な農地を生かした酪農経営が地域に根付き、食品の製造や保存に最適である冷涼な気候のもと、チーズ製造が定着しており、ラクレットでは国内最大の生産地を確立している。十勝地域の軟水を使用した磨き等の製造工程確立により、日本人の嗜好にあったラクレットを生産している。