

# Copain de Fromage (コパン・ドゥ・フロマージュ)

住所:和歌山県紀の川市桃山町調月769-136  
TEL: 0736-60-7175  
FAX:0736-60-7175  
URL: <http://www.copain-f.com>

## 会社概要

代表者名: 宮本 喜臣  
主要製品: ナチュラルチーズ  
資本金:  
設立年月日: 2014年11月25日  
従業員数: 2人

## 技術の名称

カマンベール燻製 湯浅しょうゆ風味

## 技術の内容

フランス産のマイルドなカマンベールを、和歌山・湯浅町のしょうゆもろみで風味付けしてから燻製しています。白カビ特有の香りをほどよくおさえ、おしょうゆと燻製の香りがクリーミーなミルクの風味を引き立てています。クセがなく、ビールや日本酒といった馴染みのあるお酒によく合うことから、幅広い人気をいただいているコパン・オリジナルチーズです。

## 掲載を希望する技術を使用した製品等の写真



カマンベール燻製  
湯浅しょうゆ風味

BUKOきんかん味噌漬け

コンテ・エクストラ  
金山寺味噌和え

## 我が社の自慢

コパン・ドゥ・フロマージュは、和歌山で初めてで唯一のナチュラルチーズ専門店です。本場ヨーロッパの上質なナチュラルチーズの販売に加え、和歌山の特産品をつかったオリジナルの風味付けチーズを手掛けています。店頭では、お客様のお好みをお伺いし、テイスティングをしていただきながら、お好みのチーズを探していただけます。チーズを通して、和歌山の優れた食材などを発信することにも力をいれています。