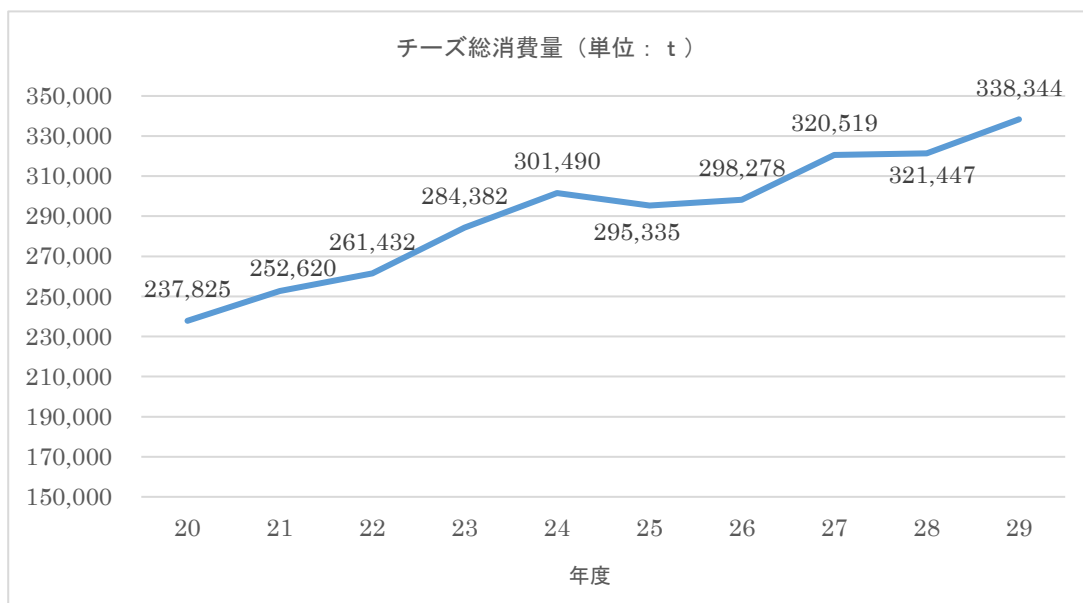


増加する国内チーズ消費量とチーズ商品開発について



（資料：農林水産省「平成 29 年度チーズの需給表」）

日本でもチーズを食べる機会が増加しており、今後もチーズ消費は拡大すると予想しています。最近ブームとなっているチーズ料理があり、これらもチーズ消費拡大に貢献しています。「チーズハットグ」はモッツアレラチーズの伸びが「インスタ映えする」という理由で、これまでの美味しいという観点と少し違った理由でブームになっています。



チーズハットグ

モッツアレラチーズに衣を付けて揚げたものです



チーズタッカルビ

鶏肉を鉄板で焼いて溶かしたチーズを付けて食べます



ラクレット料理

溶かしたラクレットチーズを各種料理にかけて食べます

ところで、一般的にチーズの食べ方を考えた場合、ピザ、サンドイッチ、直接食べる（おつまみ、おやつ）等が思い浮かぶ人も多いと思います。レストランやコンビニで販売されている弁当や惣菜類にチーズが使用されているものを探すとサラダやカレーのトッピング、カプレーゼ（トマトとモッツァレラのサラダ）、チーズ入りハンバーグ、チーズ入りウィンナー、チーズケーキ、等、たくさんあります。

チーズは意外な食材に合う場合も多く、今ではおつまみとして定着している「チーズタラ」はその代表とも言えます。

これから様々な食材にチーズを使用した商品や料理を開発したいと考えているかたがいらっしゃると思います。「どの様にチーズを使用して良いかわからない」という場合はメニュー提案、「チーズを使用したいが物性が合わない（例：加熱すると溶ける）」という場合はチーズの物性改良が必要になります。

この様なニーズに対応するのが「エムケーフーズ」です。私どもはお客様の状況を考えてオーダーメイドの商品開発をいたしております。チーズに関して食材のマッチングや物性改良等でお悩みがございましたら、弊社にご相談ください。

チーズを様々な食材に合わせる事で新メニューや新商品開発をしませんか。

