



## 本格的なメニューが 「お手軽」「簡単」に！ “チーズソース”のご紹介

絞れるほどなめらかな「チーズソース」は絞る、塗る、和えるといった調理が簡単！メニューの幅を大きく広げてくれます。

### チーズソース利点



チーズフォンデュ

#### ★作業性

絞れるので作業性がよく、太くも細くも絞れます。  
牛乳やクリームで溶かす手間なく、ソースとして手軽に使えます。

#### ★省人化対策に

絞って「焼くだけ」「混ぜるだけ」「かけるだけ」の簡単オペレーション！  
誰でも同じ味のメニューを作ることができます。



とろーり濃厚チーズソースのハンバーグ

#### ★メニューの付加価値アップに

メニューにチーズソースを絞ったり塗ったりすれば、見た目にも華やかなメニューに。また、チーズ風味が加わることで風味豊かなメニューになります。

#### ★安心・安全な商品設計

加熱・殺菌加工されており、物性、風味変化が少なく安定した品質のため、工業的に使う場合でも安心です。



ツナとチヂダーチーズのタルティーヌ

北海道4種のフロマージュバターサンド



## チーズソースの使い方

- グラタン、ピザ、パン、リゾット、チーズフォンデュ、パスタ、サラダなどの**惣菜・製パンメニュー**に。  
絞ったり、和えたり、塗ったりするだけで、本格メニューに早変わり！
- チーズケーキ、アイスクリームなどの**製菓メニュー**にも！  
チーズケーキなどのベースに。また、クリームなどと和えて、簡単に「チーズクリーム」にすることもできます。

**弊社ではクワトロ（4種）商品でだけでも、3タイプご用意！！**

**メニューの付加価値アップにお役立てください。**

### ラインアップ

製品名	MEソース 4種のチーズ	北海道4種のチーズソース	濃厚クワトロチーズソースリッチ
配合のナチュラルチーズ	ゴーダ、チェダー、マスカルポーネ、パルメザンの4種のチーズを使用したチーズソースです。	北海道産のチェダー、マスカルポーネ、クリームチーズ、カマンベールの4種のチーズを使って、コクのあるソースに仕上げました。	パルミジャーノレッジャーノ、ペコリーノロマーノ、ゴルゴンゾーラ、チェダーと4種の個性的なチーズを使って、濃厚感を出しました。
名称	乳等を主要原料とする食品	乳等を主要原料とする食品	乳等を主要原料とする食品
荷姿	300g×20入り	300g×20入り	500g×10入り
保存方法	要冷蔵10℃以下		
賞味期限	8カ月	4カ月	10カ月
画像			

この他にも、多くのソース・ペースト製品をご用意しております。

5kg入りの大型製品もご紹介可能です。

皆さんが作ってみたいメニュー作りのお手伝いをいたしますので、是非お声がけください。

