

北海道チーズ使用製品

豊かな自然と食べ物が魅力の「北海道」は日本国内外においてネームバリューが非常に高いです。食品における「北海道産」は高付加価値な印象を与えるため、チーズにおいても北海道産に限定した商品は根強いニーズがあります。今回は北海道にフォーカスした商品とレシピをご紹介します！



◆都道府県魅力度ランキング

順位 (前年)	都道府県名
1 (昨年 1)	北海道
2 (同 2)	京都府
3 (同 3)	沖縄県
4 (同 4)	東京都
5 (同 5)	大阪府

出典：ブランド総合研究所調べ

◆「全国自治体アンテナショップ」人気ランキング

順位	アンテナショップ名	所在地	%
1	北海道どさんこプラザ	有楽町	28.62
2	沖縄・銀座わしたショップ	銀座	14.66
3	宮城ふるさとプラザ	池袋	8.90
4	いわて銀河プラザ	銀座	8.37
5	おいしい山形プラザ	銀座	7.99
6	ぐんまちゃん家	銀座	6.93
7	日本橋ふくしま館-MIDETTE	日本橋	6.44
8	かごしま遊楽館	有楽町	6.26
9	新宿みやざき館 KONNE	新宿	6.21
10	銀座熊本館	銀座	5.78

※データは2022年時点

※アンケート条件／東京にある表の道県のアンテナショップのうち、これまでに行った(訪問・利用した)ことがある店を、複数回答可で全て選択

出典：ブランド総合研究所調べ

ご提案品：北海道4種のチーズソース



●製品概要

商品名：北海道4種のチーズソース
 名称：乳等を主要原料とする食品
 規格：300g×20/ケース
 保存方法：冷蔵（10℃以下）
 賞味期限：4カ月



北海道4種のチーズソース レシピ



■ほんのり香る生姜がアクセント チーズと鮭の焼きおにぎり

使用食材	使用量
ご飯	90g
焼き鮭(ほぐし身)	5g
しょうが(みじん切り・ボイル)	0.7g
北海道4種チーズソース	10g
PCシュレッドSPFストレッチC	5g
万能ねぎ(小口切り)	0.5g



- ①ご飯と生姜を混ぜ合わせ、円盤型に成型する。
- ②上面にチーズソース北海道4種のチーズソースを絞って、万能ねぎ、シュレッドを順にトッピングする。
- ③250℃に温めたコンベクションオーブンで、約3分焼成する。

■パスタサラダ

柚子こしょうだけが調味料で、チーズ風味が楽しめるシンプルな組み合わせ。
 蒸し鶏やサラダエビなどを加えても◎

使用食材	使用量
ショートパスタ (フジッリ 乾麺)	30g
プチトマト(縦に1/2カット)	3個
フレッシュバジル(手でちぎっておく)	8枚
北海道4種のチーズソース	25g
柚子こしょう	3g
バジル(飾り用)	1枝



- ①ショートパスタは、塩(1ℓの湯に対して10g)を加えたたっぷりの湯でゆでる。表示より1分程度余分にゆでる。ゆであがったら冷水で熱を抜き、水気をよく切っておく。
- ②チーズソースに柚子こしょうを混ぜ合わせ、①とよく混ぜ合わせる。
- ③プチトマト、フレッシュバジルを②に加えて、よく混ぜる。
- ④器に盛り、バジルを1枚飾って仕上げる。

ご提案品：MEスプレッドレジストS北海道

●製品概要

商品名：MEスプレッドレジストS北海道
 名称：乳等を主要原料とする食品
 規格：5kg×2/ケース
 保存方法：冷蔵（10℃以下）
 賞味期限：10カ月



MEスプレッドレジストS北海道 レシピ

■北海道チーズケーキ

使用食材	使用量	比率
MEスプレッドレジストS北海道	180g	
グラニュー糖	90g	11.0
薄力粉	25g	3.1
全卵	240g	29.9
生クリーム	240g	29.9
レモン果汁	30g	3.7
卵	265g	33.0

[6号デコ缶1個分]



- ① ボウルにMEスプレッドレジストS北海道、グラニュー糖、薄力粉を順に入れ、都度混ぜ合わせる。
- ② ①に全卵を加え、混ぜ合わせる。
- ③ ②に生クリーム35を加え、混ぜ合わせる。
- ④ ③にレモン果汁を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ セバレートペーパーを敷いたデコ缶に④を780g流し入れ、170℃/150℃ダンパー開のオーブンで約50分焼成する。

■北海道チーズコロッケ

使用食材	比率
コロッケたね	85.0
MEスプレッドレジストS北海道	15.0

他、通常のコロッケレシピを参照



- ① コロッケたねをつくる。
- ② ①とMEスプレッドレジストS北海道を包餡もしくは混ぜ合わせる。
- ③ 衣付け。
- ④ 180℃3分で揚げる。

じゃがいもとの相性、抜群！（油調後の保形性◎）

ホームページ内の「お問い合わせ」ページから
 詳細問い合わせ、サンプルのご依頼をお待ちしております！！