

クリームチーズ

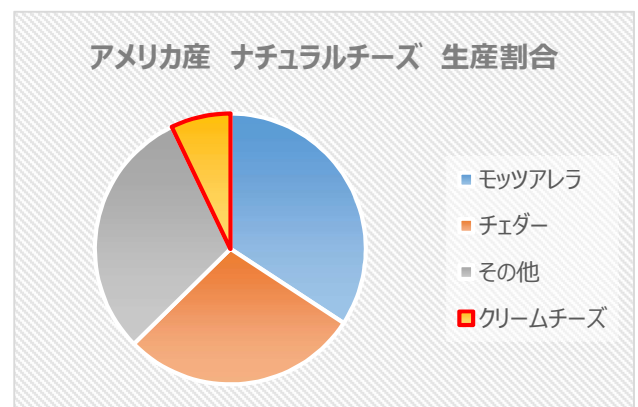
数多くあるナチュラルチーズのうち「クリームチーズ」は日本人にとって馴染のあるチーズの一つです。クセが少なく、爽やかな酸味を有するため洋菓子、サラダや各種料理向けソースなど幅広い用途で使用されています。今回は簡単なマメ知識とクリームチーズを配合した製品について紹介します！

原産国	不詳
主要生産国	アメリカ合衆国、ニュージーランド、オーストラリア他
原料乳	牛
分類	フレッシュタイプ
成分	水分（50～55%程度） 固形分中脂肪（70～5%程度）
製造方法	生乳にクリームなどを加えて乳脂肪分11.5%、無脂乳固形分7.8%に調整したチーズミルクを使用。均質化を行い、酸凝固によりカード収集を行う特徴がある。また、Codex規格にて増粘剤（ローカストビーンガムなど）の使用が認められている。



「マメ知識」 ～アメリカはクリームチーズ生産大国！～

アメリカはナチュラルチーズ生産量が年間約550万トン、国単位では世界第1位です。そのうち、クリームチーズの生産量は約50万トンとなります。他の種類と比較すると、一見少ないように思われますが、これはイギリス一つの国のナチュラルチーズ生産量とほぼ等しい数字です。



<クリームチーズを配合した製品のご紹介>

◆ P C クリーミーチーズ

規格：プロセスチーズ

内容量：1 k g

安定した物性で滑らかな舌触りが特徴
チーズケーキなどの洋菓子に最適です



洋菓子（チーズケーキ）、製パンフィリング、
スープ、ソース原料、等



チーズプリンパン



チーズケーキ



ヨーグルトチーズ&タンドリーチキンサンド

◆MEクリームチーズソース2

規格：乳等を主要原料とする食品

内容量：5kg

軟質で扱いやすいソース
まろやかなクリームチーズ様の風味を有します
様々な料理のチーズソースとして



ピザ、ハンバーグ、フライ物、製パンフィリング、
ドリンク、洋菓子、等



飲むチーズケーキ
～空色ヨーグルト味



お問い合わせは「HP専用フォーム」またはTEL：03-5765-2352までご連絡下さい♪