



メニューをバラエティ豊かに “シュレッドチーズ”のご紹介



チーズの形状は様々あります。
メニューや組み合わせる食材に応じて選べば、
メニューは華やかに、一層美味しそうに表現
することができます。

今回は、扱いやすく用途が広い「シュレッドチーズ」をご紹介します。

シュレッドチーズについて

★作業性

振りかけてトッピングするだけなので、手間なく簡単！
短冊状にカットされており、飛び散ることも少なく扱いやすい
です。



★分散性がよい

細切りタイプはより分散性がよく、キューブ型にカットされたものや粉状の製品と比べると
少量でボリューム感をだすことができます。

★メニューの付加価値アップに

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

当社製品は加熱・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。
非加熱でお召し上がりいただけます。

シュレッドチーズの使い方

- グラタン、ピザ、パン、リゾット、チーズフォンデュ、パスタなどの
温かい（温めて食べる）メニューに。
とろけるタイプ、のびる（糸引きする）タイプのチーズを使えば、見た目も豪華に！
- サラダ、冷製パスタなどの**冷たい（冷やして食べる）メニュー**にも。
 たっぷりトッピングして、チーズの存在感をアピール！



弊社では3タイプをご用意!!

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	P CシュレッドS P FストレッチC	P CシュレッドメルトL T C	P CシュレッドS P Fパルメザン
製品紹介	モッツアレラチーズが配合されており、加熱により、糸引きがするタイプです。 リン酸塩フリーです。	加熱によりとろけるタイプです。 しっかりとチーズ味を感じていただきたいメニューに最適です。 再加熱時のメルティング性も良好です。	パルメザンチーズが配合され、しっかりチーズ風味が感じられるのが特徴です。 細切りタイプで冷たいメニュー、温かいメニュー双方で使い勝手の良い製品です。 リン酸塩フリーです。
種類別	プロセスチーズ	プロセスチーズ	プロセスチーズ
荷姿	1kg×10入り	1kg×10入り	1kg×10入り
保存方法	要冷蔵10℃以下		
賞味期限	3か月	3か月	3か月
画像			