



## メニューをバラエティ豊かに “キューブ型チーズ”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、「キューブ型チーズ」をご紹介します。  
メニューに合ったサイズや溶けやすい・溶けにくいなどの物性を選んでいただくことで幅広いメニューの展開が可能です。

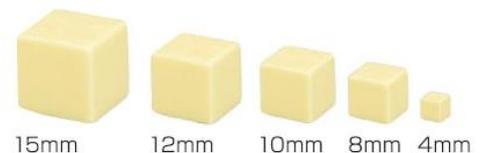
### キューブ型チーズについて

#### ★作業性

あらかじめカットしており、振りかけてトッピングするだけなので、手間なく簡単！

#### ★選べるサイズ

当社では4ミリ角～15ミリ角まで、幅広いサイズ展開をしております。



#### ★選べる機能性

耐熱性ある製品、とろけて糸引きがするタイプの製品等、各種ご用意がございます。

#### ★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。

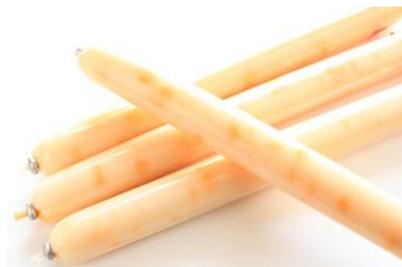
## キューブ型チーズの使い方

●パン、グラタン、コロッケなどの焼成、油調するメニューや水練り製品に。

◆耐熱性を有するタイプ<sup>①</sup>のチーズを使えば、しっかり形残りして、チーズの存在感をアピール！



◆耐水性を有するタイプ<sup>②</sup>のチーズは、かまぼこやソーセージなどの練り製品に最適です。



●パスタ、ピザなどの温かいメニューに。

◆ストレッチ性（とろけてのびる（糸引きする）タイプ<sup>③</sup>）のチーズを使えば、温めの際にとろけ、食するときの糸引きは見た目も豪華に！



●サラダ、冷製パスタなどの冷たいメニューやおむすびなどにも。

たっぷりトッピングして、チーズの存在感をアピール！華やかなメニューに早変わり。



## ラインアップ

掲載は一例です。

サイズ、色、機能性など各種取り揃えておりますので、お問い合わせください。

### ラインアップ

機能性	-	-	ストレッチ性
製品名	PCキューブカット8	PCキューブ赤8C	PCキューブSPFストレッチ8C
サイズ	8ミリカット (10ミリ、15ミリもあります)	8ミリカット	8ミリカット
色調	淡黄色	淡橙色	淡黄色
製品紹介	各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 幅広いメニューへの展開が可能です。	各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 幅広いメニューへの展開が可能です。	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。
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 (10ミリ、15ミリも同様)	1kg×10入り	1kg×10入り
保存方法	要冷蔵10℃以下		
賞味期限	5カ月	5カ月	3カ月
画像			

## ラインアップ<sup>o</sup>

機能性	耐熱性	耐熱性	耐熱性・耐水性	耐熱性・耐水性
製品名	PCキューブレジスト4C	PCキューブレジスト赤T4C	PCキューブR4C	PCキューブR赤4C
サイズ	4ミリカット (8ミリもあります)	4ミリカット	4ミリカット	4ミリカット
色調	淡黄色	橙色	淡黄色	橙色
製品紹介	耐熱性があり、油調、焼成して形残りがします。 各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 幅広いメニューへの展開が可能です。	耐熱性があり、油調、焼成して形残りがします。 各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 幅広いメニューへの展開が可能です。	耐熱性があり、油調、焼成して形残りがします。耐水性もあり、水練り製品などの練り込みにも適します。 各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。幅広いメニューへの展開が可能です。	耐熱性があり、油調、焼成して形残りがします。耐水性もあり、水練り製品などの練り込みにも適します。 各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。幅広いメニューへの展開が可能です。
種類別	プロセスチーズ	プロセスチーズ	プロセスチーズ	プロセスチーズ
荷姿	2.5kg×4入り (8ミリは1kg×10入り)	2.5kg×4入り	2.5kg×4入り	2.5kg×4入り
保存方法	要冷蔵10℃以下			
賞味期限	5カ月	5カ月	3カ月	3カ月
画像				

## ラインアップ°

機能性	-	耐熱性	-	硬くなりにくい
製品名	PCキューブ4C	PCキューブSPFレジスト4C	PCキューブSPFスモーク4C	MEキューブCH6CN
サイズ	4ミリカット (12ミリもあります)	4ミリカット	4ミリカット	6ミリカット
色調	淡黄色	淡黄色	乳白色から黄褐色	淡黄色
製品紹介	各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 幅広いメニューへの展開が可能です。	耐熱性があり、油調、焼成して形残りがします。 各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 幅広いメニューへの展開が可能です。 リン酸塩フリーです。	サクラチップで薫したスモークチーズです。 チーズ本来の風味に、スモークの芳醇な香りが加わっております。 各種メニューへのトッピング、素材への練り込み等。 リン酸塩を使用しておりません。	糖アルコールが入っているため、従来のプロセスチーズより水分活性値が低く、甘味や塩味の強い物に混合してもチーズが硬くなりにくいです。 甘いクリーム、餡などに混ぜ込むことにより絶妙な甘じょっぱいメニューを作り上げることができます。
種類別	プロセスチーズ	プロセスチーズ	プロセスチーズ	乳等を主要原料とする食品
荷姿	1kg×10入り (12ミリも同様)	2kg×6入り	1kg×10入り	1kg×10入り
保存方法	要冷蔵10℃以下			
賞味期限	5か月	5か月	3か月	5か月
画像				