

雪印メグミルクは、お客様一人ひとりの声に耳を傾け、その声を大切に活かしていくことによって、さらにおいしく安全な商品をお届けし、お客様のご満足につながるようなサービスの向上に努めてまいります。そしてお客様センターは、皆様の「豊かな食生活」や「健康づくり」に貢献できるような、お客様とのコミュニケーションの窓口でありたいと考えております。

こんなお声をいただきました

「さけるチーズ」はどうしてさけるの？



「さけるチーズ」の1本当りあたりのカロリーはどのくらい？



さいて食べる他に おすすめのメニューはありますか？



「さけるチーズ」は、こんなチーズです

●「さけるチーズ」はナチュラルズです。

「さけるチーズ」の元になるチーズは、中のたんぱく質が完全に分解されず、ほどよく残った状態になっています。これを温めてから、細く伸ばして冷やします。すると伸びた部分が糸状になり、チーズがさけるようになります。口あたりも、シコシコ、キュッキュといった独特のものになります。ビールやワインにも良く合いますよ。

●「さけるチーズ」は、1本あたり80キロカロリーです。

プレーン、スモーク味、とうがらし味、ガーリック味、ほたて味。すべて80キロカロリーです。

●「さけるチーズ」は1980年に「ストリングチーズ」という名前で発売されました

「さけるチーズ」という商品名になったのは1995年のこと。今ではおなじみのチーズになりましたが、常にお客様の声を取り入れて改良が続けられ、味も食感も進化を繰り返してきました。

「さけるチーズ」の簡単メニュー

●「さけるチーズ」の酢じょうゆ漬

雪印北海道100 さけるチーズ(プレーン)4本

【調味液】米酢…50ml、しょうゆ… 50ml

みりん…大さじ1と1/2、かつお節…3g

- 1)ビニール袋に調味液の材料とかつお節を入れて混ぜ、「さけるチーズ」を加え1時間以上おく。
- 2)食べやすいように5mmの斜め薄切りにする。



いかがですか？

※詳しくは弊社ホームページ「さけるチーズ」スペシャルサイトをご覧ください。
<http://www.meg-snow.com/sakechee/>

雪印北海道100 さけるチーズ



プレーン スモーク味 とうがらし味 ガーリック味 ほたて味

チーズで気軽なホームパーティ

チーズパーティに堅苦しい形式はいりません。お子様と、そのご家族をお呼びするファミリーパーティ、女性同士のおしゃべりパーティなど、チーズとパンと飲み物だけでもオシャレなパーティになることうけあいですが、でも、華やかさを備えるための演出もちょっぴりほしいものです。

チーズを三角形、波形等にカットしたものを3~4種類盛り付けると、みたくも楽しくなります。

季節の果物を添えたり、庭やベランダで育てた花やハーブをちょっと摘んでチーズにあしらったりするのもステキです。飲み物はワイン、コーヒー、お子様なら、フルーツポンチもいでしょう。

フルーツとチーズはとてもよく合います。ワインはマイルドで香り豊かな赤ワインを軽く冷やしたものがどんなチーズにもおすすめです。是非、いろいろな場面でチーズをお楽しみください。



制作：雪印メグミルク株式会社 お客様センター

この内容に関するお問い合わせはフリーダイヤル 0120-301-369(9:00~19:00年中無休)までお寄せください。(改訂15.4)

いつもの食材に乳製品を上手に加えてみませんか？おいしさがアップしたり、栄養バランスがよくなったり... NEW(乳)な味わいがお楽しみいただけます。

和素材×バターのコラボレーション

味噌、醤油といった和の味付けは、馴染みもあり親しみもある味。そこにバターの香りが加われば、さらに食欲を増します。味噌ラーメンのトッピングや、ソテーした旬の野菜に醤油をからめて、最後にバターを落とすだけでコクが加わり、味のアクセントになります。



写真はイメージです

料理にチーズをプラスし おいしさアップ



チーズの熟成がすすむとたんぱく質が分解されアミノ酸由来のうまみが生まれます。チーズのアミノ酸には昆布などに含まれるグルタミン酸(アミノ酸のひとつ)も豊富に含まれています。そのうまみを活かして料理にプラスするとチーズ独特の風味とともに、うまみが加わり、味に広がりがあります。

大さじ1杯のバターって約何g？

料理本などに大さじと書かれている場合、計量スプーンでは計りにくいものです。大さじ1杯は15mlとされており、バターで換算すると約12gとなります。「雪印北海道バター」1個(200g)を16等分すると $200g \div 16 = 12.5g$ となり、大さじ1杯分の目安となります。



日本人に不足しがちなカルシウムを スキムミルクで補給

スキムミルクなら水に溶かし、料理に混ぜるだけでカルシウムを簡単に補給できます。例えばカレーの仕上げに少量の水で溶かして加えると、脂肪分をほとんど増やさずにカルシウムが補給できます。

(目安: 1皿分に対し大さじ1杯)



写真はイメージです

★弊社ホームページでは乳製品を使用したレシピをいろいろご紹介しています。

■ <http://www.meg-snow.com/recipe/>