



## ～「雪印北海道100」ブランド特集～

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、お客様に満足いただけるよう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、「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。

## 北海道と育てたチーズ、それが「雪印北海道100」です。

「雪印北海道100」は、北海道で生まれ、北海道の酪農とチーズづくりの歴史とともに歩んできた雪印メグミルクが、北海道にこだわって北海道産の生乳を100%使用して、独自の技術で創り上げた、日本人の味覚に合ったチーズです。

## ～ 雪印メグミルクのチーズづくりの歴史は、日本のチーズづくりの歴史です ～

雪印メグミルクの前身にあたる「北海道製酪販売組合連合会」がチーズの試作販売を始めたのは昭和3年(1928年)頃です。その後、昭和7年(1932年)、デンマークでチーズ製造を研究していた技師を招き、本格的にチーズづくりを開始。昭和9年(1934年)に、「雪印北海道チーズ」を発売しました。

## 「雪印北海道100」の、3つのこだわり。

「雪印北海道100」には、80年以上にわたるチーズづくりのノウハウが注ぎ込まれています。

### ①「北海道」へのこだわり＝「原料乳」へのこだわり

北海道の豊かな自然、澄んだ空気と牧草が育んだ新鮮な北海道の生乳を100%使用しています。

### ②「おいしさ」へのこだわり＝「製造技術」へのこだわり

「日本のチーズの歴史を作り続けた技術」「厳選された乳酸菌を活用する技術」「いろいろな種類のチーズを創り出す技術」のもとで作られています。

### ③「安全・安心」へのこだわり＝「品質」へのこだわり

安全で衛生的な製造工程にこだわり、「生乳」「製造」「製品」の3段階にわたる厳しい品質管理をおこなっています。

## 「雪印北海道100」の、主な商品をご紹介します。



**雪印北海道100 カマンベールチーズ**  
昭和37年(1962年)に発売されて以来、味わいに磨きをかけてきました。



**雪印北海道100 さけるチーズ**  
昭和55年(1980年)に、小淵沢(もしくはハケ岳山麓)にあるチーズ研究所で誕生したオリジナルのチーズです。



**雪印北海道100 粉チーズ芳醇**  
当社独自の乳酸菌で熟成させた「芳醇ゴーダ」を使用した粉チーズです。



**雪印北海道100 とろけるモッツアレラ**  
北海道産のモッツアレラチーズを60%使用しています。



**雪印北海道100 カッターチーズ**  
**雪印北海道100 クリームチーズ**  
**雪印北海道100 マスカルポーネ**  
熟成させないフレッシュタイプのチーズです。



**雪印北海道100 芳醇ゴーダ クラッシュ**  
**雪印北海道100 チェダー クラッシュ**  
ひと口サイズに砕いたチーズです。



**雪印北海道100 チーズ**  
雪印メグミルクのチーズづくりの伝統を、現代に伝えます。

## 見つけたらラッキーなレアパッケージ？！

「雪印北海道100 さけるチーズ」は通常パッケージに加え、レアパッケージがあります。

チーズが沢山さけて爆発したようなデザインは、「ボンバー さけチー」などと呼ばれています。2016年9月に辛味がアップしたとうがらし味は、ドラゴンが炎を吐き出しているようなレアパッケージがあり、「ファイアー さけチー」などと呼ばれています。

レアパッケージの割合は、2本入りは16分の1、1本入りは32分の1。なので、見かけた方はかなり強運です！



ファイアー  
さけチー



ボンバー  
さけチー



## 切る手間いらずのクラッシュチーズ！

「チーズは好きだけど、切るのが面倒...」という方におすすめなのが、酸味とビター感のある爽やかなうまみの「雪印北海道100 チェダー クラッシュ」、うまみが凝縮されてコクがある「雪印北海道100 芳醇ゴーダ クラッシュ」です。

北海道産のナチュラルチーズをひとくちサイズに砕いているから、手軽で食べやすいのが特長です。お酒のおつまみにもオススメです！

ジッパー付きの包装だから保管に便利で、一度で食べきれない場合も安心です。



## お客様からよくいただくご質問

Q. 妊娠中でもチーズを食べて大丈夫ですか？  
リステリア菌の話聞いたので心配です。

A. 原料となる生乳は、すべて国の定めた条件で殺菌を行っております。さらにリステリア菌の検査を定期的に実施し、安全性を確認しておりますので、安心してお召し上がり下さい。



Q. カマンベールチーズの包装に溶け出したチーズが付いていますが、食べても大丈夫ですか？

A. 加熱処理をした時に、製品が熱で膨張し、その結果、カビマット(白カビで覆われた表皮)が破れ中身のチーズが漏れ出る場合がございます。衛生的には問題ございませんので、ご安心してお召し上がり頂けます。

## お客様の嬉しいお声

「雪印北海道100 芳醇ゴーダ クラッシュ」を購入しました。ビールのつまみにサイズがちょうど良いから食べやすいし、値段も安いので購入しました。ヨーロッパでいつもゴーダを食べているのですが、それよりも美味しく感じられました。日本にも美味しいチーズがあるんですね。ミルクのクリーミーなところと、しょっぱくないところが最高でした。原材料が生乳と食塩だけというの、ポイントが高かったです。



僕は「雪印北海道100 さけるチーズ」が大好きで、去年の今頃も毎日一本機に置いて受験勉強を頑張っていました！その時『合格して花咲けるチーズ』と願かけしながら食べ続けて、勉強も頑張ったらしっかり合格できました！今年サッカー部の先輩達が受験で頑張ってる姿を見て、雪印メグミルクさんが、この時期だけパッケージを『花咲けるチーズ』にしてくれたらいいなと思って、母のスマホからメールをさせてもらいました。たまに「雪印北海道100 さけるチーズ」をお弁当にも入れてもらって、2ミリずつクラスの仲間に配ったりして楽しく食べています！ローストガーリック味が大好きです。



HPの「雪印北海道100」ブランドサイトもぜひご覧ください！

雪印メグミルク 雪印北海道100

検索

北海道と育ったチーズ。  
雪印北海道100  
北海道産生乳100%使用