

お客様センター通信 Vol.22



～「カマンベールチーズ」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、おいしい商品をお届けし、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。

カマンベールチーズについて

代表的な白カビ熟成チーズであるカマンベールチーズ。最近ではカマンベールチーズを対象とした研究成果がTVでとりあげられています。今回はそんなカマンベールチーズについてご紹介します。

名前の由来

もともとはフランスのブリーという白カビ熟成チーズの流れを汲むチーズで、フランス北部ノルマンディ地方のオージュ渓谷南のカマンベール村で製法が確立されたことからカマンベールチーズと名付けられました。ブリー地方出身の農婦 マリー・アレルが1791年に最初に作ったと言われ、カマンベール村近郊ヴィムーチェという町に彼女の石像が建っています。



ブリーとカマンベール

カマンベールチーズの特徴

カマンベールチーズは乳に乳酸菌、レンネット(微生物または子牛の胃から抽出した、乳を固める酵素剤)、白カビを加えて発酵させたチーズです。白カビによってチーズの外側から徐々に熟成が進んでいきます。4～8週間くらいで食べごろとなりますが、若いうちは組織が比較的固く、中心部に芯が残った状態の場合があります。熟成が進むにつれ軟らかくコクのある味わいとなり、さらに進むとアンモニア臭を強く感じます。ロングライフタイプではある程度熟成が進んだ段階で殺菌して、それ以上熟成が進まないようにしています。

美味しく食べるコツ

【生タイプ】

- ・生タイプをチーズ専門店で購入し、すぐに召し上がる場合は、お店の方に熟成の度合いを確認してください。
 - ・切り売りしているお店で買う場合は、切り口にツヤや輝きがあるかどうかを確認してください。
- ※熟成は外皮から内側へ進むため、熟成度合いが平等に入るように中心から放射状に切り分けましょう。

【ロングライフタイプ】

- ・「ロングライフタイプ」(殺菌タイプ)は、いつでも熟成度が一定なので、どなたでも食べやすい状態です。
- ・カマンベールはそのままでもおいしいのですが、クラッカーの上にのせる、あるいは、リンゴなどフルーツと合せてもおいしく召し上がれます。

※『雪印北海道100 カマンベールチーズ』はロングライフタイプです。



お客様の声に基づいて、改善しました。『雪印北海道100 カマンベールチーズ』

お客様ご自身が切っているようなイメージの写真に変更し、「切れてるタイプ」との違いをはっきりとさせました。



切れているタイプに見えたのに、切れてなかった・・・

パッケージ写真が“切れてるタイプ”と間違えやすいというお声がありました。



今までのパッケージ



新しいパッケージ



切れてるタイプ

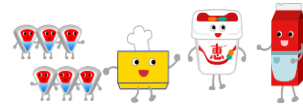
「雪印北海道100 カマンベールチーズ」は、雪印メグミルクが、北海道にこだわって北海道産の生乳を100%使用して、独自の技術で創り上げた、日本人の味覚に合ったチーズです。

これからも、お客様の声を活かした商品づくりを目指します。

制作: 雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.22 発行20.01)

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

チーズレシピ特集



味のしみた巾着から、とろ〜りチーズ♪

調理時間
30分以上

378kcal
(1人分)

カマンベール巾着のおでん



【材料】(4人分)

雪印北海道100 カマンベールチーズ…1個 油揚げ…2枚 大根…20cm分(600g)
こんにやく…1枚(200g) さつま揚げ・つみれ・ちくわなどお好みのもの…各適量
ゆで卵…4個 結び昆布…4個 だし汁…1200ml

【A】しょうゆ・みりん…各大さじ2 砂糖…小さじ1 塩…小さじ1/3〜1/2

【作り方】

- 1) 油揚げは麺棒などで転がしてつぶし、半分に切って袋状に広げる。さつま揚げと一緒に熱湯をかけ、油抜きする。カマンベールチーズは4等分にする。
- 2) 油揚げは粗熱が取れたらカマンベールチーズを入れて楊枝で止める。
大根は3cm幅の輪切りにし、ゆでておく。こんにやくは食べやすい大きさに切り、大根の湯でゆでる。
- 3) 鍋にだし汁、【A】を入れ、大根を加えて中火にかけ、沸騰したら弱めの中火にして10分ほど煮る。
残りの材料を加えてさらに10分ほど煮る。



〜ワンポイントアドバイス〜

カマンベールチーズは和風のだしとともよく合うので、だし汁と一緒に味わってください。
体の中から温まりますよ。このカマンベール巾着に餅を加えるのもおすすめ。
カマンベールチーズと餅のとろ〜りが一度に味わえ、さらに満足まちがいなし。



カマンベール丼



温かいごはんには混ぜると、チーズがとろけて風味が広がります。
かつお節、しょうゆともとっても良く合います！

調理時間
5分

353kcal
(1人分)



【材料】(4人分)

雪印北海道100 カマンベールチーズ…1個(100g) ごはん…茶碗4杯分
かつお節…適宜 こねぎ(小口切り)…適量 刻みのり…適量 しょうゆ…適量

【作り方】

- 1) あつあつごはんをボウルに入れ、適当な大きさにしたカマンベールチーズとかつお節を加え、全体をまんべんなく混ぜ合わせる。
- 2) お茶碗に盛り、こねぎと刻みのりをのせ、好みでしょうゆをかける。

彩り焼きおにぎり！

調理時間
15分

289kcal
(1個分)

「6Pチーズ」焼きおにぎり



【材料】(4個分)

6Pチーズ…4個 ごはん…1合分(340g) しその葉…3枚 しば漬け(みじん切り)…20g
しその葉(飾り用)…適宜

【A】しょうゆ…小さじ1 いろごま…大さじ1/2 かつお節…1袋(3g) サラダ油…大さじ1/2

【作り方】

- 1) しその葉3枚は、半分に切ってせん切りにする。
- 2) 温かいごはん(1)、しば漬け、【A】を加えて混ぜ、4等分にして「6Pチーズ」を押し込むようにして三角形に成形する。
- 3) フライパンにサラダ油を熱して2)をチーズの面を下にして並べ、中火で3〜4分、きつね色になったら上下を返してさらに2〜3分焼く。
- 4) 皿に盛り、しその葉を添える。

〜ワンポイントアドバイス〜

香ばしい焼き色がつくよう、チーズは隠れないように握るのがコツ。
ラップを使って握ると形を整えやすいですよ。



とろっぴ〜



電子レンジでの加熱は10秒がポイント！1個ずつ作ると加熱ムラなく仕上がります。
とろりとやわらかくなった「6Pチーズ」はくせになるおいしさですよ！

調理時間
5分

【材料】(4人分)

6Pチーズ…1個 のり(チーズがのるサイズに切る)…1枚

【作り方】

- 1) 耐熱皿にのりをおき、「6Pチーズ」をのせる。
- 2) 電子レンジ(600W)で10秒加熱する。
※加熱時間は電子レンジの機種により異なりますので加減してください。
- 3) チーズがとろけたら完成！



59kcal
(1個分)

レシピをもっと知りたい方は『雪印メグミルクのお料理レシピ』をチェック！

<https://www.meg-snow.com/recipe/>

雪印メグミルク お料理レシピ

検索