



～「6P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。



「6Pチーズ」トリビア



「6Pチーズ」の名前の由来は？

「6P」の“P”はPiece(ピース:1切れという意味)ではなく、**Portion(ポーション:全体の1部という意味)**の“P”から取っています。つまり「6Pチーズ」は、全体を6等分したチーズという意味で名付けられたのです。
※ちなみに「ロクピー」ではなく、「**ロッピー**」と呼びます。

「6Pチーズ」の形の由来は？

ゴーダチーズやエメンタールチーズなど円形のチーズはケーキのように三角形に切り分けます。ナチュラルチーズは中から熟成が進むためチーズのおいしさを均等に味わえるよう中心部から放射状に切り分けるのです。この「**切り分けられたチーズ**」をイメージしてイラストのような形になりました。
※「6Pチーズ」はプロセスチーズのため、熟成が進むことはありません。



「6Pチーズ」の歴史

かつて当社のチーズの拠点工場だった北海道の遠浅工場
「6Pチーズ」は誕生しました。



遠浅工場外観

当時の住所は“北海道勇払郡安平村遠浅”。現在の千歳空港から南に10kmほどの場所です。

1935年 「6ポーションチーズ」生産開始

1935年(昭和10年)に「6Pチーズ」の前身となる「6ポーションチーズ」が発売されました。



「6ポーションチーズ」

1952年 スイス製自動充てん機導入

1952年(昭和27年)より本格生産の準備を始めます



1954年 「6Pチーズ」誕生

1954年(昭和29年)から自動充てん機によって「6Pチーズ」の本格生産を開始。当時のパッケージは紙製の蓋に開けられた円形の窓に透明なフィルムを貼り、蓋を取らなくても6個の包装が見えるようになっていました。



初期の「6Pチーズ」

「6Pチーズ」は昨年、66周年を迎えました！

皆様のご愛顧のおかげにより、「6Pチーズ」は昨年(2020年=令和2年)に66周年を迎えました。さらに今年9月からは新たに「6Pチーズ ペッパー入り」も加わり、合計6つのラインナップになります。今後も、皆様のおつまみやおやつとして愛されるように、さらにおいしさの研究を重ねていきたいと考えています。



「6Pチーズ ペッパー入り」

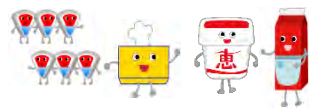
バラエティ豊か6種類の「6Pチーズ」



現在の「6Pチーズ」ファミリー

これからも、お客様のお声にしっかりと耳をかたむけて、よりよい商品づくりを目指します。

カルシウムたっぷりで骨太レシピ



一品で1/2日分以上の野菜(195g)が摂れる!

※健康日本21(第二次)では、1日の野菜の摂取目標量を350gとしています。

れんこんと水菜の和風グラタン



【材料】(2人分)

とろけるスライス(7枚入り)・・・2枚 鶏ひき肉・・・100g たまねぎ・・・1/2個(120g) にんじん・・・50g
しめじ・・・30g れんこん・・・100g 水菜・・・120g **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・20g
塩・こしょう・・・各適量 薄力粉・・・大さじ2 **雪印メグミルク牛乳**・・・200ml みそ・・・小さじ1

【作り方】

- 1) たまねぎ、にんじん、れんこんは薄切りにする。しめじはばらす。みそは少量の牛乳(分量内)でといておく。
- 2) フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を溶かし、ひき肉と1)の野菜を入れて中火でよく炒める。火が通ったら、ざく切りにした水菜、塩、こしょうを加えて水菜がしんなりするまで炒める。
- 3) 薄力粉をふりかけ、粉っぽさがなくなるまで炒める。「雪印メグミルク牛乳」と1)のみそを加えてよく混ぜ、全体にとろみがついたら火を止める。
- 4) 耐熱容器に入れ、「とろけるスライス」をちぎってのせる。トースターでチーズがとけるまで焼く。

水菜のカルシウム量もポイント! 小松菜より多く含まれています。加熱するとかさが減るので、たっぷり食べられますね。乳製品×水菜でカルシウムを多く摂りましょう!!

◎調理時間 15分
●エネルギー 311kcal
▲カルシウム 395mg
上記は、1人分です。



<調理例>

チキン南蛮 たっぷり野菜とチーズの卵サラダ



【材料】(2人分)

鶏むね肉・・・240g 塩・粗びき黒こしょう・・・各適量 酒・・・少々 片栗粉・・・大さじ2
【卵サラダ】6Pチーズ・・・2個 ナチュレ 恵 megumi・・・大さじ2 たまねぎ・・・50g
きゅうり・・・50g パプリカ(赤)・・・40g ゆで卵・・・2個 マヨネーズ・・・大さじ1

【A】しょうゆ・砂糖・酢・・・各大さじ1/2

【添え野菜】ミニトマトまたはトマト・・・100g 水菜・・・40g かぼちゃ・・・100g
サラダ油・・・適量

【作り方】

- 1) 鶏肉は一口大にそぎ切り、塩、黒こしょう、酒をふり30分ほど冷蔵庫に入れ下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- 2) たまねぎ、きゅうり、パプリカはみじん切りにし、塩をふって少しおき、水気をよく絞る。
- 3) 「6Pチーズ」はサイコロ状に、ゆで卵は粗みじん切りにし、2)と「ナチュレ 恵 megumi」、マヨネーズを加えて和え、塩、粗びきこしょうで味をととのえる。
- 4) 水菜はざく切り、かぼちゃは薄切りにする。
- 5) フライパンに多めの油を熱し、1)とかぼちゃを入れて蓋をして中火で焼く。途中返して弱火にし、火が通ったらかぼちゃを取り出し、【A】を加え、絡めて皿に盛る。
- 6) 5)の皿に水菜、ミニトマト、3)を添える。

ヨーグルトを隠し味にし、マヨネーズの使用量を減らす事で、カロリーを抑えました!

あらかじめ材料を混ぜておく事で、卵白も無駄にせず失敗の心配なし!



<調理例>

粉チーズたっぷり! 牛乳でつくるカルボナーラ



【材料】(2人分)

雪印北海道100 粉チーズ醇・・・大さじ6 スパゲッティ・・・160g ベーコン・・・2枚
卵・・・2個 **雪印メグミルク牛乳**・・・大さじ3 顆粒スープの素・・・小さじ1/2
塩・黒こしょう・・・各適量 イタリアンパセリ・・・適宜

【作り方】

- 1) ベーコンは1cm角に切り、フライパンでカリカリになるまで炒め、粗熱をとる。
- 2) ボウルに卵、「雪印北海道100 粉チーズ醇」、「雪印メグミルク牛乳」、顆粒スープの素、塩を混ぜ合わせておく。
- 3) スパゲッティは袋の表示時間どおりに茹でる。
- 4) 3)が熱いうちに1)に入れ、2)を加えて手早く混ぜ合わせる。
- 5) 器に盛って黒こしょうをふり、イタリアンパセリを添える。

きのこ野菜と甘栗を牛乳で煮込んだ秋の味覚たっぷりスープ!

【材料】(2人分)

雪印メグミルク牛乳・・・400ml エリンギ・マッシュルーム・しめじ・・・合わせて250g たまねぎ・・・1/2個
じゃがいも・・・1個 甘栗(皮むき)50g **雪印北海道バター**・・・20g

【A】顆粒スープの素・・・小さじ1/2 薄力粉・・・小さじ1

塩・こしょう・・・各少々 イタリアンパセリ(みじん切り)・・・適量

【作り方】

- 1) きのこは食べやすく切り、ほぐす。たまねぎはみじん切り、じゃがいもは1cm角に切る。
【A】に「雪印メグミルク牛乳」を少しずつ加えて溶きのばしておく。
- 2) 鍋に「雪印北海道バター」を溶かし、中火で1)のきのこ野菜を炒める。
- 3) しんなりしたら合わせた【A】を加える。フツフツしたら甘栗を加えて弱火の中火にし、5分ほど煮て、塩、こしょうで味をととのえる。
- 4) 器に盛り、イタリアンパセリをふる。

他にクルミやギンナンなどもいいですね。ごはんやパスタを加えてボリュームのある一品に仕上げられるのもおすすめ。バターでしっかり炒めることで素材に味がしみ、風味豊かに仕上がります。



<調理例>

きのこ栗のクリーミースープ



<調理例>

◎調理時間 15分
●エネルギー 533kcal
▲カルシウム 266mg
上記は、1人分です。

◎調理時間 20分
●エネルギー 362kcal
▲カルシウム 253mg
上記は、1人分です。

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

制作: 雪印メグミルク株式会社 お客様センター (Vol.29 発行21.09)

この内容に関するお問い合わせは 0120-301-369(年中無休 9時~17時)までお寄せください。

※新型コロナウイルス感染症の状況により受付時間を変更する場合がございます。