

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

モzzarellaチーズってどんなチーズ？



モzzarellaチーズはどんな風に食べればいいのかしら？



モzzarellaチーズというと、白くて水に浮かんだチーズを思い浮かべるけど？



「モzzarellaチーズ」は、こんなチーズです

● **モzzarellaチーズとは**

モzzarellaの語源はイタリア語のモツァレ。「引きちぎる」という意味で、弾力があり、加熱すると糸ひきがよくのが特長です。

● **モzzarellaチーズには2種類のタイプがあります**

フレッシュタイプとセミハードタイプの2種類があります。原料や製法は同じですが、熟成期間が違います。

◆フレッシュタイプは鮮度が命。熟成させないので色は白く、塩水に浸してあります。

◆セミハードタイプは熟成させたモzzarellaチーズ。熟成させることによって味に深み(奥ゆき)が出て、モzzarellaチーズ特有の「あっさり感」に、コクをプラスします。

● **「雪印北海道100 モzzarellaチーズ」はセミハードタイプを使用しています**

フレッシュでミルクィな北海道産モzzarellaチーズを、そのままカットした「カットタイプ」。ミルクィで糸ひきのよい北海道産モzzarellaチーズにコクのある「芳醇ゴータ」をブレンドした「シュレッドタイプ」をご用意しています。お好みに合わせて、お召し上がりください。

モzzarellaチーズの簡単メニュー

● **クロックムッシュ**

イギリスパンの片面にマスカルポーネをぬり、塩こしょうをふる。その上にハムとパンを重ね、上に「雪印北海道100 とろけるモzzarellaチーズ」をのせてこしょうを振り、トースターでチーズがとろけるまで焼く。グリーンサラダ等を添えていただく。

※マスカルポーネをぬらない場合は、少し多めに「雪印北海道100 とろけるモzzarellaチーズ」を加えてお召し上がりください。



雪印北海道100 モzzarellaチーズ
(北海道産生乳100%使用)



シュレッドタイプ
140g

なるほど

● **チーズには、牛乳の良質なたんぱく質が含まれています**

● **チーズには牛乳由来の良質なたんぱく質が多く含まれています。**

たんぱく質は体の各組織を作り、生命機能に欠かせない重要な成分。たんぱく質はアミノ酸という物質がくさりのようになって出来ています。牛乳のたんぱく質は、アミノ酸の中でも「必須アミノ酸」と呼ばれるアミノ酸がバランスよく含まれている良質なたんぱく質です。

チーズは、この良質なたんぱく質が、熟成中に凝乳酵素や乳酸菌等の作用により、アミノ酸などに分解されているのが特長です。チーズ独特のうまみは、このアミノ酸のはたらきによるものです。