

情報メニュー

(通算 295 号)

2012 年 4 月 25 日

株式会社 **イツカ**

春本番、定番のチーズケーキにもおすすめの原料！

「MGC ヌーシャテルチーズ」

遅かった桜も散り、春本番がやってきました。暖かくなるにつれ、レアチーズケーキやチーズスフレなど、口あたりもさわやかな定番のデザートが求められるようになりました。

日本における輸入クリームチーズのシェア No.1 であるオーストラリアで、最大の乳業メーカー「マレー・ゴールバン社」。今月ご紹介の「MGC ヌーシャテルチーズ」は、同社により新たに開発された「口溶けの抜群によい」ナチュラルチーズです。

* おすすめポイント！

- ・ 従来のクリームチーズに比べ、より滑らかな組織をもっており、口溶けがなめらかです。
- ・ 従来のクリームチーズに比べ、より柔らかく粘度が低いため、加工性がよくなっています。
- ・ そのまま食べても大変おいしく、ディップやソースにも特長が活きます。
- ・ 特徴のある乳酸菌を使用し、ほどよい酸味を実現しており、特にレアチーズに最適です。

* 商品仕様

商品名	規格	原産国	賞味期限
MGC ヌーシャテルチーズ	10kg × 1	オーストラリア	製造後 12 カ月



* 当社の対応

クセがなくマイルドな舌触りで他の素材とも合わせやすい商品として人気の高い「MG クリームチーズ」もおすすめです。ヌーシャテルチーズと併せてぜひお試しください。今月の商品に関するお問い合わせ、ご注文はイツカ営業部・大島までお願いいたします。(電話:03-3256-1851 FAX:03-3258-1339)