

商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位
	荷姿
	賞味期限
特徴	
種類別	

北海道十勝パルメザンチーズ生削り	
	1119090
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
北海道の良質な生乳と、明治独自の乳酸菌から生まれた、国産パルメザンチーズです。フルーティな香りと日本人の好みに合った風味です。	
ナチュラルチーズ	

北海道十勝パルメザンチーズ1kg	
	1112740
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	360日
北海道十勝産パルメザンチーズを削って乾燥させたパウダーチーズです。製菓・製パン用の風味付けや、パスタ等のふりかけ用として幅広く使用できます。	
ナチュラルチーズ	

北海道十勝パルメザンチーズ80g	
	1122470
	冷蔵
	80g
	(80g × 12本) × 2
	360日
北海道十勝産パルメザンチーズを削って乾燥させたパウダーチーズです。製菓・製パン用の風味付けや、パスタ等のふりかけ用として幅広く使用できます。卓上タイプ	
ナチュラルチーズ	

北海道十勝パルメザンチーズ薄削り	
	1012100
	冷蔵
	250g
	250g × 12
	120日
パルメザンの華やかで芳醇な香りをダイレクトに味わうことができ、高級感を彷彿させるインパクトある見た目の薄削り形状のパルメザンチーズです。	
ナチュラルチーズ	

北海道十勝モッツアレラシュレッド	
	1102350
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	90日
北海道産のナチュラルチーズのみを使用したシュレッドチーズです。爽やかな乳風味としっかりとした糸引きを有するモッツアレラチーズをベースにした商品です。	
ナチュラルチーズ	


とろけるやわらかモザレラ	
	1103630
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	90日
加熱焼成後、『冷めてもやわらかい』物性を持つ機能性プロセスチーズです。モッツアレラチーズをベースにしています。	
プロセスチーズ	


とろけるやわらかゴーダ	
	1103640
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
加熱焼成後、『冷めてもやわらかい』物性を持つ機能性プロセスチーズです。ゴーダチーズをベースにした配合で、リン酸塩を使用していない旨味の強いチーズです。	
プロセスチーズ	

NシュレッドSP	
	1902360
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	90日
オセアニア、欧州、日本等をはじめとしたナチュラルチーズを使用しております。糸引きが良く、風味豊かで、ピザ・グラタン・ドリア等に適しています。	
ナチュラルチーズ	

PキューブM-4	
	1103650
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
ゴーダチーズをベースにしたマイルドな味わいのサイノメ形状のプロセスチーズです。耐熱保形性を有しており、パン生地への練りこみ・トッピング等に適しています。4mmカット	
プロセスチーズ	


PキューブM-8	
	1103660
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
ゴーダチーズをベースにしたマイルドな味わいのサイノメ形状のプロセスチーズです。耐熱保形性を有しており、パン生地への練りこみ・トッピング等に適しています。8mmカット	
プロセスチーズ	

	
--	--

搾れるチーズ(プレーン)	
	1091910
	冷蔵
	250g
	250g × 40
	90日
なめらかな流動性を有し、マイルドで口当たりが良く、ゴーダチーズの風味豊かなソースタイプのプロセスチーズです。250gの包装で使い易く、調理作業性に優れています。	
プロセスチーズ	

十勝カマンベールスプレッド100%	
	1902910
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	150日
香料、着色料を一切使用せず、十勝カマンベールチーズだけで作り上げたスプレッドタイプのプロセスチーズです。	
プロセスチーズ	

こいあじソフト(チェダー風味)	
	1113960
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
チェダーチーズ特有のコクと風味を存分に引き立てたチーズフィリングです。ハム・ベーコン等の様々な素材とも相性が良く、チーズ感が存分に感じられます。	
乳等を主要原料とする食品	

	
---	--

北海道十勝4種のチーズペースト	
	1012140
	冷蔵
	5kg
	5kg × 2
	120日
4種のナチュラルチーズをブレンドしており、適度な耐熱保型性と冷凍耐性を有するチーズペーストです。	
チーズフード	

北海道十勝チェダーソース	
	1118310
	冷蔵
	250g
	250g × 20
	90日
原料のナチュラルチーズは100%北海道十勝産チェダーチーズを使用し、風味が十分に活かされた商品です。250gの包装で搾り易い柔らかさで、調理作業性に優れています。	
チーズフード	


クリームチーズ風味ペースト	
	1127150
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
クリームチーズ風味を有するペースト状の商品です。耐熱保形性があり、製菓製パン等の焼成品の中種に適しています。	
製菓用素材	


カマンベールチーズ風味ペースト	
	1114780
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	120日
カマンベールチーズ風味を有するペースト状の商品です。耐熱保形性があり、製菓製パン等の焼成品の中種に適しています。	
製菓用素材	


商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位
	荷姿
	賞味期限
特徴	
種類別	

北海道十勝カマンベールチーズ	
	1060054
	冷蔵
	100g
	100g × 36
	180日
明治北海道十勝カマンベールチーズは、白カビの皮のすぐ内側から柔らかいのが特徴です。	
ナチュラルチーズ	

北海道十勝カマンベール切れてる	
	1060066
	冷蔵
	100g(6個)
	100g × 36
	180日
明治北海道十勝カマンベールチーズの6つの個包装タイプです。	
ナチュラルチーズ	


チロリアンニュージーランド800	
	1071420
	冷蔵
	800g
	800g × 10
	360日
ニュージーランド産チーズを主原料としたプロセスチーズです。ソフトな食感が特徴でオードブル等に適しています。	
プロセスチーズ	


北海道十勝スライスチーズ	
	1109110
	冷蔵
	7枚(126g)
	(7枚 × 12袋) × 3
	360日
「うまみ乳酸菌熟成」によって生み出された濃厚なうまみとクリーミーなくちどけを兼ね備えた新しいスライスチーズです。	
プロセスチーズ	


北海道十勝とろけるスライスチーズ	
	1109120
	冷蔵
	7枚(126g)
	(7枚 × 12袋) × 3
	360日
「うまみ乳酸菌熟成」によって生み出された濃厚なうまみと豊かな糸引きを両立させた新しいとろけるスライスチーズです。	
プロセスチーズ	


クリームチーズスライス	
	1913110
	冷蔵
	14枚(170g)
	14枚 × 36
	120日
加工しにくいクリームチーズをスライスし、一枚ごとのはがし易さにも工夫を凝らして、高い作業性を実現しました。クセがなく、他の食材と合わせやすいです。	
プロセスチーズ	


チェダーチーズスライス	
	1120010
	1120020
	冷蔵
	14枚/56枚
	170g × 36/680g × 12
	150日
チェダーチーズのコクと風味を引き立てたスライスチーズです。メルティング性が良いので加熱調理にも適しています。	
プロセスチーズ	

	
---	--


	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

	
---	--

商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位
	荷姿
賞味期限	
特徴	
種類別	


蔵王国産クリームチーズ	
	3939900030
	冷蔵
	2kg
	2kg × 6
	120日
蔵王の新鮮な生乳やクリームのみを使用したクリームチーズです。爽やかな酸味があります。クセがなく、素材のよさを引き出すので、レアの製品に適しています。	
ナチュラルチーズ	

デンマーククリームチーズ Rollo(口ロ)	
	9999170200
	冷蔵
	1.8kg
	1.8kg × 6
	10ヶ月
クリームチーズブックのパッケージ変更商品です。デンマーク産	
ナチュラルチーズ	

USポーリークリームチーズ	
	1902400
	冷蔵
	1.36kg
	1.36kg × 10
	10ヶ月
クリーミーでマイルドな風味と、ほのかな酸味があります。なめらかな口当たりで、乳白色のクリームチーズです。アメリカ産	
ナチュラルチーズ	

MGナチュラルクリームチーズ	
	9999170210 9999170220
	冷蔵
	10kg/2kg
	10kg/2kg × 6
	12ヶ月
酸味、塩味を抑えた、クセのないクリームチーズです。ヴィクトリア州の自然放牧牛の生乳を使用しています。オーストラリア産	
ナチュラルチーズ	

ワットル クリームチーズ	
	1902150
	冷蔵
	2kg
	2kg × 6
	12ヶ月
自然環境で育まれた良質な生乳からつくられた淡黄色で、口溶けの良い柔らかいクリームチーズです。ムース等の洋菓子作りに適しています。オーストラリア産	
ナチュラルチーズ	

キリー クリームチーズ	
	9999170620
	冷蔵
	1kg
	1kg × 12
	270日
軽い酸味とクリーミーな味、作業性の良いサイズにしたクリームチーズです。フランス産	
プロセスチーズ	

国産クリームチーズLuxe(リュクス)	
	9999171110
	冷蔵
	1kg
	1kg × 12
	270日
北海道産の生乳を100%使用しています。塩分を控えめにした、口どけの良いクリーミーな味わいが特徴です。	
プロセスチーズ	

ツガーIQFモッツアレラ5g/パール	
	855091760
	冷凍
	500g
	500g × 8
	製造後540日
スイス産生乳100%から作られ、ミルクィな風味が特徴です。IQF(個別急速冷凍)タイプのため、いつでもフレッシュな状態でご使用いただけます。	
ナチュラルチーズ	


冷凍モッツアレラ ピッツェリア	
	9999170710
	冷凍
	1kg
	1kg × 12
	1年
新鮮な牛乳から製造したモッツアレラを、製造後すぐに冷凍しています。解凍するだけでフレッシュな美味しさをお楽しみいただけます。加熱してご使用ください。イタリア産	
ナチュラルチーズ	

蔵王フレッシュモッツアレラ	
	3939352180 3939352190
	冷蔵
	500g/100g
	500g × 12/100g × 12
	28日
蔵王山麓の新鮮な生乳を使用した、生乳のコクと風味が生きたモッツアレラチーズです。	
ナチュラルチーズ	

ガルバーニ フローズンモッツアレラクッキーナ	
	754900101
	冷凍
	1kg
	1kg × 12
	製造後365日
きれいな焼き色で、糸を引くように伸びのよいチーズです。ガルバーニモッツアレラならではのミルクの風味とほのかな甘味があります。加熱調理専用。イタリア産	
ナチュラルチーズ	

蔵王国産マスカルポーネチーズ	
	3939900040
	冷蔵
	2kg
	2kg × 6
	120日
蔵王の新鮮な生乳やクリームのみを使用した、乳風味豊かなマスカルポーネチーズです。濃厚でコクのある味わいながらもキレのよいさっぱりとした後味です。	
ナチュラルチーズ	

ザネッティ マスカルポーネ	
	9999170590
	冷蔵
	500g
	500g × 6
	製造後125日
まるで生クリームのようなフレッシュチーズです。上品なミルクの香りが鼻に抜け、品のあるほのかな甘さを持っています。イタリア産	
ナチュラルチーズ	

meiji	
	

ミックスチーズFM	
	751900610
	冷蔵
	1kg
	1kg × 10
	90日
ゴーダチーズとモッツアレラチーズをバランスよく配合した、汎用性の高いシュレッドチーズです。	
ナチュラルチーズ	

グリエールスライス	
	3108900230
	冷蔵
	300g(20枚)
	300g × 20
	90日
芳醇なコクがあり、加熱すると糸を引くように伸びるのが特徴です。スライスタイプなので、サンドイッチなどにおすすめです。スイス産	
ナチュラルチーズ	

ムラカワ オランダカットゴーダ	
	9999170570
	冷蔵
	800g
	800g × 14
	75日
クリーミーな風味が特徴のスクエアタイプのゴーダチーズです。オランダ産	
ナチュラルチーズ	

ザネッティ ゴルゴンゾーラ	
	9999170580
	冷蔵
	約1.5kg
	約1.5kg × 1
	45日
熟成期間が長くて水分が少なく青カビの量が多い為、よりブルーチーズらしいチーズです。ピリッとシャープなピカンテタイプは料理用食材としても優れています。イタリア産	
ナチュラルチーズ	

サワークリーム	
	20363660
	冷蔵
	1kg
	1kg × 6
	120日
北海道産の生乳を使用したサワークリームです。生クリームを乳酸菌だけで発酵させました。さわやかな酸味と芳香が特徴です。	
乳等を主要原料とする食品	

