

アメリカ産チーズ

アメリカ産のチーズは、クリーミーで食べやすく、どなたにも好まれる味わいです。使い勝手がよく、さまざまな料理に幅広くお使いいただけます。温かい一品に使って料理にコクをプラスしたり、冷たい一品に使って滑らかな食感を楽しめます。

<アメリカ産チーズの特長>

アメリカの外食シーンで広く活躍するアメリカ産チーズは、長年の改良によって、伸びがよく溶けやすい、冷めてもガム状になりにくいといった使い勝手の良さから、さまざまなシーンで愛用されています。マイルドな味わいのチーズを数種類組み合わせて使うと、よりお好みにあった味わいをご提供できます。

<種類>

【モントレージャック】



くせがなく、マイルドでどなたにも好まれる味わいです。溶かすとより豊かなうま味が引き出されます。半硬質でクリーミーホワイト色の、アメリカオリジナルのチーズです。

【コルビージャック】



マイルドでコクのある味わい。オレンジとクリーミーホワイトのマーブル模様が美しいチーズです。

【ペッパージャック】



ハラペーニョ入りのスパイシーなチーズ。ピリリとした味わいが大人に人気です。スクランブルエッグなどのレシピに加えるだけで、まったく新しい料理になります。

【チェダー】



マイルドな味わいが特長のチーズです。硬質で、なめらかなタイプ。熟成が進むと、味わいはややシャープになります。

【クリームチーズ】



きめ細かく滑らかな食感をもつ、クリーミーでまろやかな味わいのチーズです。加工調理が簡単で作業効率に優れ、料理にもデザートにも使えます。

【モッツアレラ】



クリーミーでマイルド。溶かしたときに伸びが良いのが人気です。組み合わせの具材を選ばずお使いいただけます。