



東南物産株式会社

× **か** **が** **ちゃん** 特産

かつちゃんチーズの話
かつちゃんで使用している
こだわりのチーズは
よつ葉シュレッドチーズ
原料は北海道十勝産
100パーセント



チーズスペシャル

よつ葉シュレッドチーズは北海道十勝産100%。よつ葉乳業十勝工場は、十勝地方にあります。牛からとれた乳は、北海道十勝地方で集められたものです。

北海道十勝産の牛は、広大な土地と自然の中で、のびのび育ちますのでストレスもなく、とてもおいしい乳が採れるのです。その乳から作られたよつ葉の牛乳は、とても濃厚でおいしいと好評です。北海道十勝産の生乳(牛

からとれた乳のこと)を使用
してよつ葉シュレッドチーズ
は製造されています。

よつ葉乳業は「よつ葉

バター」で有名ですが、そのバターを使った料理の焼き上げた時の香りはとてもよく、味もコクがあり料理自体を引き立たせます。パンや焼き菓子など焼く調理は、とてもおいしくて好評です。

よつ葉シュレッドチーズも同様で、お好み焼きに入れて調理しますと、チーズのとろつと感やジュウジュウした味や香ばしさはとてもおいしくてたまりません!! 3種類のチーズを配合ブレンドしています。
チェダーチーズ60%、



よつ葉乳業

北海道のおいしさを、まっすぐ。

モザレラチーズ20%、ゴータチーズ20%で、全てよつ葉乳業が北海道十勝産の生乳を使用して製造したチーズです。

チェダーチーズは、コクや旨味を引き立て、モザレラチーズ(モツアレラチーズ)は、チーズのびをよくします。ゴータチーズは、モチモチした食感と味わいを醸し出します。

この3種類のチーズがほとんどブレンドされたよつ葉のシュレッドチーズは、すべての素材の味を引き立てますので、お好み焼きとは最高の組み合わせです。一度食べたなら、また食べたくなるおいしさを、ぜひご賞味ください。

チーズの品質で
気をつけている事

品質管理はもちろんですがよつ葉シュレッドチーズは、セルロース(添加物 結着防止剤)が不使用なんです。チーズ同士がくっつかないようにするなどのセルロース(添加物)を使用していません。

セルロースを使用していないために、製造工場で特別のライン(工程)を組んでいます。チーズをシュレッドする時のチーズの長さ、幅を調整しています。

よつ葉乳業は、北海道十勝産の原料をできるだけそのまま使用した商品をお届けすることに気をつけています。よつ葉シュレッドチーズの原料は、生乳と食塩だけです。

