



明治



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

meiji

北海道十勝産チーズ3種配合のプロセスチーズ

明治キューブT3

…商品特徴…

- ◆北海道十勝産チーズ3種のみ配合
(チェダー、ゴーダ、カマンベール)
- ◆適度な耐熱保形性を有しており、包餡、練り込み、トッピング等の幅広い用途で使用が可能
- ◆5×4×5mm角のキューブ型プロセスチーズ

規格	プロセスチーズ
荷姿	1Kg×10袋/ケース
賞味期限	D+150日
保存温度	要冷蔵（10℃以下）
一般生菌数	1,000cfu/g以下
原材料	ナチュラルチーズ（国内製造）、乳たんぱく質、食塩 /乳化剤、セルロース、安定剤（増粘多糖類）、香料



北海道十勝産ナチュラルチーズ3種類のみを配合したキューブ型プロセスチーズです。

濃厚なうまみが特徴の**チェダー**、マイルドでありながらしっかりとした熟成風味を有する**ゴーダ**、そしてクセが少なくまろやかでミルキーなあじわいの**カマンベール**の十勝産ナチュラルチーズ3種類が織りなす乳味豊かなプロセスチーズです。

明治 北海道十勝パルメザンチーズ

北海道の良質な生乳と明治独自の乳酸菌から
生まれたパルメザンチーズ

商品特長

- 1 北海道十勝産
- 2 明治独自の乳酸菌技術
- 3 フルーティな香り
- 4 日本人の好みに合った風味



日本人の好む
フルーティな香り

商品紹介

生削りタイプ



明治 北海道十勝パルメザンチーズ 生削り

商品規格 種類別：ナチュラルチーズ
原材料名：ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、
荷姿：1kg × 10
保存方法：冷蔵10℃以下

※デザインはイメージです。

パンロールチーズさつま揚げ

チーズを練込んだすり身生地を薄いパンで巻いてフライしたパンロール



特徴
すり身を薄い食パンで巻いて揚げた練り物、パンロールにチーズを合わせオリジナルパンロールを試作。
明治キューブT3を練り込みすり身で揚げたものと、チェダーチーズスライスですり身を巻いて揚げた物の2種。

使用製品	荷姿	食数
明治キューブT3		
チェダーチーズスライス		

材料 (約2本分)	使用量	配合率	作り方	工程画像
<パンロールさつま揚げT3>			<パンロールさつま揚げT3>	
食パン(10枚切り)	2枚		① チーズ以外の材料を合わせ、ブレンダーにかける。	
すり身パウダー	50g	14.0%	② チーズを入れ、ゴムベラでよく混ぜる。	
上白糖	40g	11.2%	③ 食パンをラップで挟み、めん棒で薄く延ばす。	
片栗粉	5g	1.4%	④ ③に②を約160gづつのせ、包む。	
顆粒出汁	3g	0.8%	⑤ ④をラップでピッタリ包み、せいろで蒸す(約20分)。	
水	200g	55.9%	⑥ 蒸しあがったら、せいろから下ろす。	
全卵	30g	8.4%	⑦ 200℃の油でさっと揚げる。	
明治キューブT3	30g	8.4%		
総量	358g	100.0%		
<パンロールさつま揚げチェダー>			<パンロールさつま揚げチェダー>	
食パン(10枚切り)	2枚		① チーズ以外の材料を合わせ、ブレンダーにかける。	
すり身パウダー	50g	15.2%	② 食パンをラップで挟み、めん棒で薄く延ばす。	
上白糖	40g	12.2%	③ ②にチェダーチーズを1枚乗せる。	
片栗粉	5g	1.5%	④ ③に①を約160gづつのせ、包む。	
顆粒出汁	3g	0.9%	⑤ ④をラップでピッタリ包み、せいろで蒸す(約20分)。	
水	200g	61.0%	⑥ 蒸しあがったら、せいろから下ろす。	
全卵	30g	9.1%	⑦ 200℃の油でさっと揚げる。	
チェダーチーズスライス	2枚			
総量	328g	100.0%		

パンロールって???



パンロール ¥237 (税込)

パンロールとは、北海道小樽市に本社を構えるかまぼこ等の練り製品の製造・販売を手がける株式会社かま栄が開発したすり身を食パンで巻いて揚げた揚げパンである。

※注意

ご試食サンプルがある場合、本品はアレルギー表示に関する特定原材料およびそれに準ずるものを使用している同一環境下で調製したため、その混入の可能性があります。

株式会社 明治 中部支社

フードソリューション営業部 販促企画チーム

レシピ名 CANDY☆PASTA

特徴	<p>◆パスタメニューを冷めても美味しく、可愛いワンハンドグルメに。</p> <p>◆パルメザンチーズやマスカルポーネを入れることで、そのままでもチーズの香りや味わいが楽しめます。</p> <p>◆テイクアウトメニューやキッチンカーでの販売におすすめ。</p>	
----	--	--

使用製品	明治北海道十勝パルメザンチーズ生削り
	明治マスカルポーネ

材料 (1本分)	使用量	作り方
お好みのパスタソース	30g	① Aの材料を混ぜ合わせる。
北海道十勝パルメザンチーズ生削り	4.5g	② ①にタリアッテを絡める。
小麦粉	3.5g	
タリアッテ(茹で)	40g	③ オープン対応型に②をパスタの方向を揃えるように80g入れる。 ※トッピングをする際は、このときに底に入れる。
〈マスカルポーネ入り〉		④ コンベクションオープンで200℃20分焼成する。 ※焼成温度・時間は調整してください。
明治マスカルポーネ	5g/個	⑤ 粗熱が取れたら、スティックを刺し冷ます。
〈チーズ羽根つき〉		〈マスカルポーネ入り〉 ・ 上記①～②と同じ
北海道十勝パルメザンチーズ生削り	15g/個	① オープン対応型に②をパスタの方向を揃えるように40g入れ、中心にマスカルポーネを絞る。
		② マスカルポーネを隠すように、残りの40gを入れる。
		③ コンベクションオープンで200℃20分焼成する。 ※焼成温度・時間は調整してください。
		④ 粗熱が取れたら、スティックを刺し冷ます。
		〈チーズ羽根つき〉
		① CANDY☆PASTAを作成する。
		② フライパンに北海道十勝パルメザンチーズ生削りを円形に広げる。
		③ CANDY☆PASTAをのせ、チーズがパリパリになるまで焼く。