



雪印メグミルク(SN食品研究所)



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。



第24回外食産業貢献賞(日本食糧新聞社制定)受賞！！

商品名 雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー 1kg

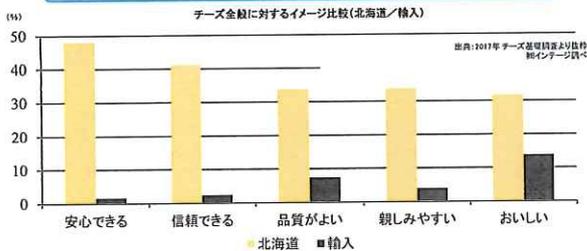


商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●北海道産生乳を100%使用したクリームチーズです。 ●生クリームをブレンドし、「乳のコク」と「なめらかな物性」を引き出しました。 ●塩にこだわり、チーズのコクをしっかりと感じさせながら塩味はまろやかに仕上げました。 ●やわらかく混ぜ込みやすいため、デザートのほか、パンへのスプレッドや料理への使用にも適しています。 ●1kg規格の他、同配合で10kg規格も取り揃えております。
用途	<ul style="list-style-type: none"> ●ペイクドチーズケーキやレアチーズケーキなどの、洋生菓子の練り込みに。 ●焼成パン、調理パンなどへのトッピングや練り込みに。 ●外食メニューへのトッピングや練り込みに。

<「第24回外食産業貢献賞」とは>

日本食糧新聞社が制定した、外食産業の活性化などに貢献した外食事業者、サービス・システム、機器・資材および業務用加工商品・素材の栄誉を称える賞です。歴史ある賞で第24回より新型コロナウイルス感染拡大による外食産業の危機への対応に尽力した関係者を称えるため、「業務用加工食品ヒット賞」が「外食産業貢献賞」に改称されました。今回は17社(商品)の受賞が、有力業務用食品卸の推薦と有識者ならびに関係担当専門紙記者などの討議結果を基に選考委員会の承認を得て決定されました。

“北海道産”は安心 & おいしいをイメージさせます！



さまざまなメニューへの展開が可能です！



チーズのコクを活かして外食メニューに



程よい耐熱性もあり、フライ加熱調理にも向きます



なめらかさを活かしてパンにぬって存在感のある仕上げに



やわらかく混ぜやすいので、チーズティーなどドリンクメニューに

レシピ集はこちらから



えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

※かぼちゃサラダに、小麦・卵が使用されている商品を使用。

クリームチーズのかぼちゃサラダ



かぼちゃサラダにクリームチーズをトッピングしました。かぼちゃの甘さと「雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー」の酸味がバランス良く合わさり、ミルクィな味わいになり、デザート感覚で食べることができます。

使用量	1食あたりの使用材料
100g	かぼちゃサラダ
6g×5	雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー

作り方

①かぼちゃサラダに、「雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー」を6g×5箇所絞る。

えび

かに

小麦

そば

卵

乳

落花生

北海道産クリームチーズのサーモンロール寿司



〈調理例〉

使用量	材料
1枚	のり
60g	酢飯
30g	サーモン
1/8本	キュウリ
15g	雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー
適量	とびうお卵(味無し)

サーモンと「雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー」を合わせて中巻きにしました。

クリームチーズの乳味とすっきりとした酸味がサーモンのうまみに良く合います。

作り方

- ① 巻きすにのりを乗せ、全体に酢飯をのせ広げる。
- ② ①を裏返し、のりを上面にし、サーモン、キュウリ、「雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー」を真ん中にのせる。
- ③ 巻きすで巻いて締め、とびうお卵(味無し)を全体につける。



えび

かに

小麦

そば

卵

乳

落花生

※明太ポテトサラダに、小麦・卵が使用されている商品を使用。

明太チーズクリームポテトサラダ



明太ポテトサラダにチーズクリームソースをかけました。ピリッとした明太ポテトサラダに、チーズクリームソースをかけることでマイルドな味わいに仕上がります。

使用量 1食あたりの使用材料

100g	明太ポテトサラダ
適量	下記チーズクリームソース
適量	パセリ

使用量 チーズクリームソース材料

60g	雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー
40g	雪印メグミルク牛乳
お好み	塩

作り方

- ① 明太ポテトサラダに、全材料を混ぜ合わせたチーズクリームソースをかける。
- ② パセリをふるう。





北海道シュレッドチーズ

●開発コンセプト ナチュラルチーズは輸入製品が多い中、本製品は北海道産の原料を使用し、生乳段階からしっかりとした管理体制を整えている安心・安全な製品です。

製品特長

1. 北海道の生乳から作られたナチュラルチーズを100%使用しています。
2. 生乳段階からのトレーサビリティと生産管理が確実に行われた安心、安全な商品です。
3. ポジティブリストにも対応しています。



← 動画でもご覧いただけます！

商品情報

栄養成分		
エネルギー	359	kcal
たんぱく質	27.5	g
脂質	27.0	g
カルシウム	860	mg
マグネシウム	28	mg
鉄	0.3	mg
亜鉛	3.6	mg
レチノール活性当量	250	μg
ビタミンB1	0.03	mg
ビタミンB2	0.33	mg
ビタミンC	0	mg
食物繊維総量	0.9	g
食塩相当量	1.6	g

製品100gあたり
(日本食品標準成分表2015年版(七訂)に基づく計算値)

原材料	
ナチュラルチーズ(生乳、食塩)	
セルロース	

規格	1kg/袋×10袋/箱
賞味期限	90日(未開封)
保存温度帯	冷蔵
アレルギー	乳
調理方法	グラタン・ピザ等にご使用ください。 加熱してお召し上がりください。

平成20年よりご愛顧いただいております！

ご使用頂いた声

- ・チーズが細かく、料理に使いやすい。
- ・しっかりとチーズのコクがあり溶けやすく、使いやすい。

製品レシピはHPでもご紹介！ MENU → レシピ検索 → さらに条件を指定する

じゃがいもたっぷり
『ポテトとミートトップのチーズ焼き』

チーズのコクたっぷり
『こっくりクリームチャウダー』

牛乳でスマイルプロジェクト

「牛乳でスマイルプロジェクト」とは

農林水産省と一般社団法人Jミルクが牛乳・乳製品の消費拡大を推進するため、共通ロゴマークの下、2022年6月より開始したプロジェクトです。
(株)SN食品研究所もこの活動に参加しております。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 認定
公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

製造者 中沢チーズ株式会社
販売者 雪印メグミルク株式会社
取扱者 株式会社SN食品研究所



全学栄養士協会製品

クラスメイト

●開発コンセプト 「学校給食用粉チーズ」として幅広いメニューにご使用いただけるよう開発致しました。

製品特長

1. チーズ独特の香りが少ないので、チーズが苦手な方にもおすすめです。
2. 固まらず、サラサラとした粉末状態を維持するので使いやすい物性です。



動画でもご覧いただけます！

昭和43年より、リニューアルをしながら
ご愛顧いただいております！

商品情報

栄養成分		
エネルギー	487	kcal
たんぱく質	29.0	g
脂質	30.3	g
カルシウム	820	mg
マグネシウム	29	mg
鉄	0.4	mg
亜鉛	3.7	mg
レチノール活性当量	290	μg
ビタミンB1	0.04	mg
ビタミンB2	0.44	mg
ビタミンC	0	mg
食物繊維総量	0.0	g
食塩相当量	3.6	g

製品100gあたり
(日本食品標準成分表2015年版
(七訂)に基く計算値)

原材料
ナチュラルチーズ(オーストラリア製造、国内製造)
コーンスターチ
乳化剤

規格	500g/袋×10袋/箱
賞味期限	365日(未開封)
保存温度帯	常温
アレルギー	乳
調理方法	ピザ、グラタン、パスタ、サラダ等、様々な調理メニューへのトッピング、スープやシチュー等のコク出し、パンメニューへの練りこみやトッピングにお使い頂けます。 ・加熱しなくてもお召し上がり頂けます。 ・汁物に使用時…本品をぬるま湯で一度溶かしてから、加えて頂くと均一に混ざります。 ・シチュー等に使用時…具材に火が通った後に本品を少しずつ加え溶かして頂くと均一に混ざります。

製品レシピはHPでもご紹介！

MENU → レシピ検索 → さらに条件を指定する

SN食品

検索



具だくさんのおかず
『つくねとニョッキのトマト煮』



魚介のコクたっぷり
『かにボール入り
クラムチャウダー』



イタリア料理
(チーズ入り洋風かきたま汁)
『ミルファンティ』



沖縄県郷土料理
『タコライス』

ご使用頂いた声

- ・少量でもチーズの味がしっかりして使いやすい。
- ・色々な料理にコクがでる。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 認定
公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

製造者 雪印メグミルク株式会社 阿見工場

販売者 株式会社SN食品研究所



給食用 毎日骨太 MBP® ベビーチーズ

骨を元気に！
献立に取り入れやすいチーズです。

開発コンセプト

カルシウムとMBP®で骨の健康を応援する
 食べやすい大きさのベビーチーズです。

製品特長

- 1.牛乳から作られた「MBP®」を配合しています。
- 2.剥がしやすいイージーオープンタイプです。
- 3.約11.5g 1個で約**260mg**のカルシウムをとることができます。



商品情報

栄養成分		
エネルギー	293	kcal
たんぱく質	18.6	g
脂質	23.3	g
カルシウム	2300	mg
マグネシウム	84	mg
鉄	0.2	mg
亜鉛	2.7	mg
レチノール活性当量	220	μg
ビタミンB1	0.02	mg
ビタミンB2	0.28	mg
ビタミンC	0	mg
食物繊維総量	0.0	g
食塩相当量	2.5	g
製品100gあたり		
(日本食品標準成分表2015年版 (七訂)に基づく計算値)		

原材料
ナチュラルチーズ(外国製造)
ミルクカルシウム
乳タンパク質
乳化剤
水

規格	46g(4個入り)×15×4
賞味期限	210日(未開封)
保存温度帯	要冷蔵10℃以下
アレルギー	乳
召し上がり方	アルミ箔フィルムを剥いて、そのままお召し上がりください。

MBP®について

MBP®とは「ミルク・ベーシック・プロテイン」といって、牛乳や母乳に含まれる、微量のタンパク質のことで、骨にとって大きな働きをもっています。
 MBP®は骨にカルシウムを定着させる、骨からカルシウムが溶け出すことを防止してくれる働きがあり、骨自体を元気にします！

ご使用頂いた声

- ・イージーオープンで剥がしやすい
- ・チーズのくせがなく食べやすい

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 認定
 公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

製造者 雪印メグミルク株式会社 阿見工場
 販売者 株式会社SN食品研究所