

【商品特長】

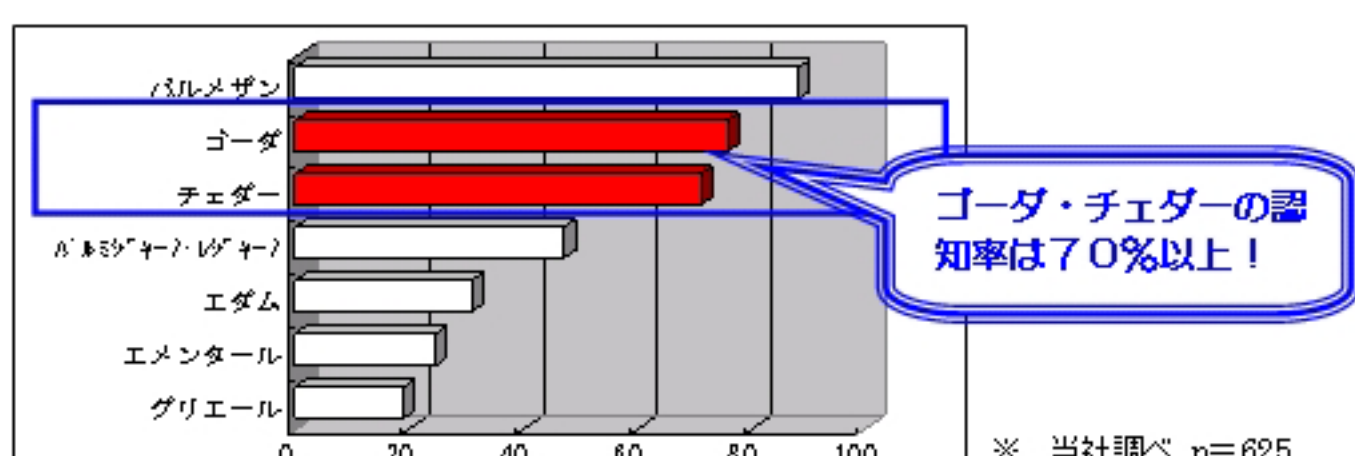
『雪印北海道100 芳醇ゴーダ』

- (1) 北海道産の芳醇ゴーダをそのままカットしています。
- (2) コクとうまみが凝縮した深い味わいです。
- (3) 一回の食事で食べきれのお手頃な容量と価格です。
- (4) おいしさを長持ちさせるプラカップ容器に入っています。

『雪印北海道100 芳醇チェダー』

- (1) 北海道産のチェダーをそのままカットしています。
- (2) ほんのり酸味のあるマイルドな味わいです。
- (3) 一回の食事で食べきれのお手頃な容量と価格です。
- (4) おいしさを長持ちさせるプラカップ容器に入っています。

ハード・セミハードチーズの種類別認知率

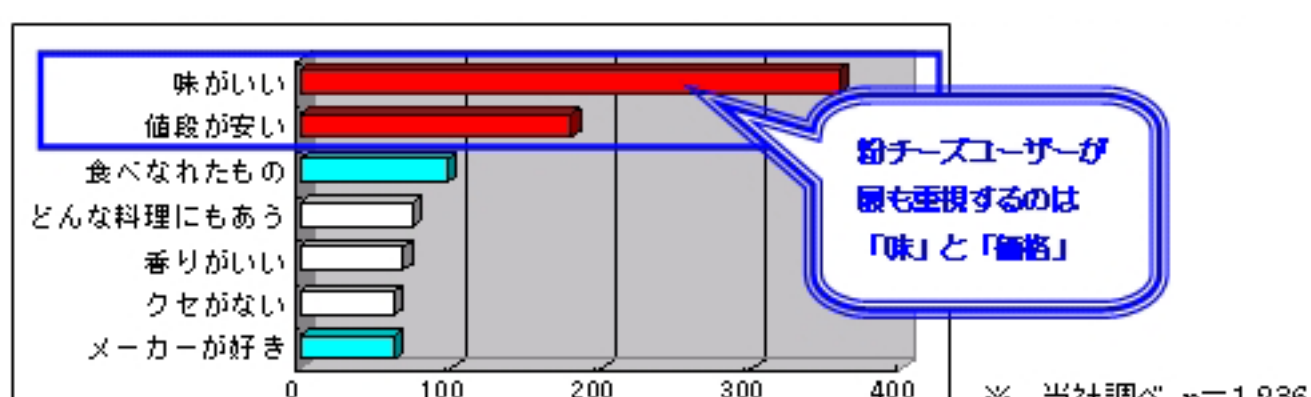


『雪印北海道100 芳醇ゴーダ』

『雪印北海道100 チェダー』

『雪印北海道100 粉チーズ芳醇』

- (1) 北海道産ナチュラルチーズを100%使用した粉チーズです。
- (2) 当社独自の乳酸菌で熟成させた芳醇ゴーダを65%使用した、コクのある深い味わいです。



- (3) 固まりにくく、サラサラ感が長持ちします。

雪印品	A社品
固まり率 11.0% 小さく、 すくはれる もろい固まり	固まり率 20.9% 大きく、 かたい 固まり
固まりにくさ >	
試験概要 サンプルを12時間おきに5℃→25℃を3回繰り返した後、かたまりを取り出し重量を測定	



『雪印北海道100 粉チーズ芳醇』

『雪印北海道100 とろけるチーズ ピザ用』

- (1) 北海道産ナチュラルチーズを100%使用しています。
- (2) ピザをしっかりコクのある味に仕上げる芳醇ゴーダを配合しています。
- (3) 糸引きが出やすい幅にシュレッド（約8mm幅）しています。

『雪印北海道100 とろけるチーズ クッキング用』

- (1) 北海道産ナチュラルチーズを100%使用しています。
- (2) 料理素材の味を引き立たせるマイルドなチェダーを配合しています。
- (3) 早く溶けやすい幅にシュレッド（約4mm幅）しています。

『雪印北海道100 細切りチーズ サラダ用』

- (1) 北海道産ナチュラルチーズを100%使用しています。
- (2) そのままでも加熱しても食べられるからいろいろな使い方で召し上がれます。
- (3) トッピングで見映えのする幅にシュレッド（約2mm幅）しています。

北海道産ナチュラルチーズを100%使用し、
食シーンに合わせてブレンドしたシュレッドチーズ



『雪印北海道100 とろけるチーズ ピザ用』
『雪印北海道100 とろけるチーズ クッキング用』
『雪印北海道100 細切りチーズ サラダ用』