

北海道小林牧場物語手づくりブルーチーズ

分類	牛乳・乳製品	1ケース入数	6個
JANコード	4908118507892	最低納品単位	6個
保存条件	冷蔵	生産可能数量	月間1500個
賞味期限	60日間	販売期間	通年
内容量	200g	道外発送対応	可
単価(税抜)	2,000円	江別産原料の使用	使用している

事業者名	新札幌乳業株式会社		
郵便番号	004-0004		
住所	札幌市厚別区厚別東4条1丁目1-7		
電話番号	011-897-1661		
FAX	011-897-1670		
担当者	中島萌々香		
メールアドレス	nakajima@shinsapporo-milk.co.jp		
HPアドレス	https://www.shinsapporo-milk.co.jp/		
インターネット販売	自社オンラインショップ	有	
	他社オンラインショップ出品	可	
オンラインショップアドレス	条件	要相談	
	https://shinsapporo.shop-pro.jp/		



事業者PR情報
江別市小林牧場の生産者限定生乳を使用した「小林牧場物語」シリーズを製造・販売しております。質にこだわった生乳をもとに牛乳・のむヨーグルト・チーズを展開。鮮度の保たれた牛乳から生み出される乳製品にはコクとまろやかさが備わっています。

商品特徴
江別市小林牧場の生産者限定生乳を使用。熟成に4週間もの時間と手間をかけた手づくりブルーチーズ。国産では希少な本格小型での製造方法によりカットせずに丸ごと包装。ドルチェタイプのなめらかな食感とシャープな味わいが特徴。癖になる味です。日本人に合わせた塩分と、ブルーの風味を作り上げました。

主な販売先
大丸百貨店・東急百貨店・きたキッチン・新千歳空港

使用原材料
生乳(北海道産)、食塩

商品生産に伴う管理状況について
HACCP

商品販売についての希望
積極的に拡大

裏面表示

ブルーチーズの熟成度・食べ頃グラフ

未熟 中に芯があり、酸味があります。	適熟(食べ頃) 熟成が進むにつれ、中身がやや柔らかくなり、風味が出てきます。	過熟 刺さる酸味が強くなります。
-----------------------	---	---------------------

約6~7週間前 約4~5週間前 約1~2週間前 **賞味期限**

熟成が進むと、ブルーチーズ特有の刺激的な風味がより強くなります。表面に水分がしみ出したり青カビが表皮をおおう場合がありますが、品質には問題ありません。表面を薄く削り取るか、そのままお召し上がりください。

種類別	ナチュラルチーズ	栄養成分表示(100g当り)
原材料名	生乳、食塩	熱量 358kcal
内容量	200g	たんぱく質 21.7g
賞味期限	箱側に記載	脂質 29.0g
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	炭水化物 2.6g
製造者	新札幌乳業株式会社	食塩相当量 1.9g
	札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号	カルシウム 354mg

この表示値は、目安です。

www.shinsapporo-milk.co.jp

※温度の高いところで保存すると急速に熟成が進むため、風味が損なわれてしまいます。必ず冷蔵保存(10℃以下)してください。また、残ったチーズは切り口をラップで包んで保存してください。

4 908118 507892

紙 外箱 トレ: PS 内装: アルミ

ゴミ出すときは、市町村の区分にたがってください。

アレルギー表示
乳

「推定値」または「分析値」↓ 単位 ↓

栄養成分表示	100 g	当たり
熱量	358.0	kcal
たんぱく質	21.7	g
脂質	29.0	g
炭水化物	2.6	g
食塩相当量	1.9	g

備考