

商品名

6か月熟成チーズ

| | | | |
|--------|---------------|----------|--------|
| 分類 | 牛乳・乳製品 | 1ケース入数 | - |
| JANコード | - | 最低納品単位 | 要相談 |
| 保存条件 | 要冷蔵6℃ | 生産可能数量 | 要相談 |
| 賞味期限 | 90日 | 販売期間 | 通年 |
| 内容量 | 不定貫 要相談 | 道外発送対応 | 有 |
| 単価(税抜) | 620円(100g当たり) | 江別産原料の使用 | 使用している |



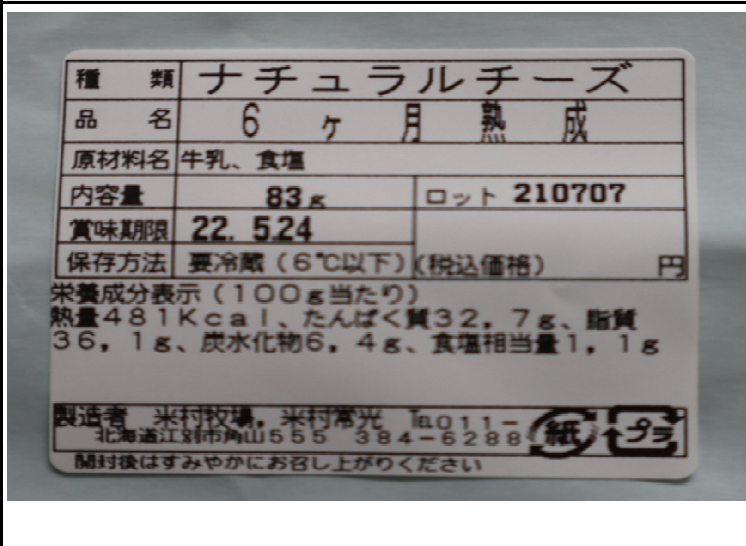
商品特徴

熟成6か月チーズです。乳酸発酵過程でミルク風味を感じる硬質チーズです。

使用原材料

牛乳・塩

裏面表示



| | | | |
|---------------|--|---|--|
| 事業者名 | 米村牧場チーズ工房 | | |
| 郵便番号 | 067-0052 | | |
| 住所 | 江別市角山555-4 | | |
| 電話番号 | 011-384-6288 | | |
| FAX | 同上 | | |
| 担当者 | 米村 常光/よねむら つねみつ | | |
| メールアドレス | yone1024@plum.plala.or.jp | | |
| HPアドレス | https://yonemura-farm.com | | |
| インターネット販売 | 自社オンラインショップ | - | |
| | 他社オンラインショップ出品 | - | |
| 条件 | - | | |
| オンラインショップアドレス | - | | |

事業者PR情報

牛乳の生産から加工販売まで、いわゆるフェルミエチーズ工房です。土壌環境における土壌微生物を意識した土作りで良質な原料乳を基にチーズを生産しています。

主な販売先

東京「チーズのこえ」・新千歳空港 野幌野菜直売所 米村牧場直売所 さとふる

商品生産に伴う管理状況について

HACCPに準じた衛生管理の遵守

商品販売についての希望

-

アレルギー表示

| | |
|------|----|
| 義務 | 牛乳 |
| 注意喚起 | - |

栄養成分表示

| 栄養成分表示 | 100 g | 当たり |
|--------|-------|------|
| 熱量 | 481 | kcal |
| たんぱく質 | 32.7 | g |
| 脂質 | 36.1 | g |
| 炭水化物 | 6.4 | g |
| 食塩相当量 | 1.1 | g |

備考

小規模工房です、在庫切れもございます。ご相談ください。