

meiji

ベース
明治 発酵BASEd
クリームチーズ

醇華

—じゅんか—

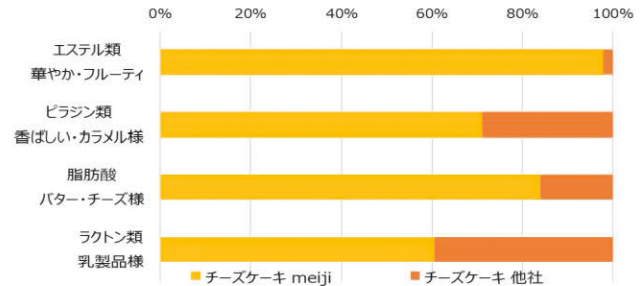
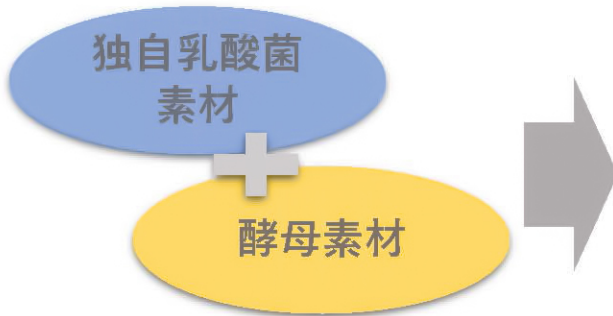
THE DEEP FLAVOR OF
FERMENTATION



発酵のチカラにより芳醇で華やかな香りと濃厚感ある
チーズの味わいがおしくひろがるクリームチーズ

焼いたあとまで広がるおいしさ

●醇華を使用したチーズケーキの香気成分分析結果

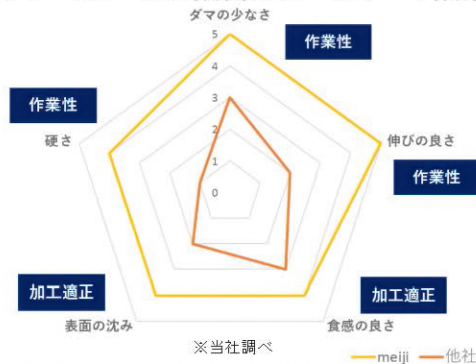


チーズケーキにしてからも特徴的な香気はしっかり維持され、
翌日も風味を強く感じることができます

※分析対象はクリームチーズ・チーズケーキ
※分析機器：GC-MS
※各成分のピーク面積を比較

優れた作業性・加工適正

●クリームチーズの作業性とチーズケーキ作成時の加工適正評価



適度な硬さでダマが少なくしっかりとした保型性
を持つ作業性・加工適正に優れたクリームチーズ



項目	内容
種類別	プロセスチーズ
原材料名	ナチュラルチーズ（ドイツ製造、ニュージーランド製造）、乳たんぱく質、乳等を主要原料とする食品、食塩/pH調整剤、乳化剤、安定剤（ローカストビーンガム）
内容量	1kg × 6個/ケース
賞味期限	D + 180
保管方法	要冷蔵（10℃以下）
製造所	明治油脂株式会社 大阪府枚方市出屋敷西町1-30-1