

# ウィークリーニュースレター41号 2021

## <定番のチーズは各店舗で採用の基準がバラバラ>

たい焼きや大判焼きに入れるチーズは各店舗によって選定基準がかなりバラバラです。チーズケーキのような甘い系のチーズを好むお店。塩味を押し出した惣菜に近い味わいのチーズを採用するお店。アンサシやアンペラを使わずに固形のチーズを投入するお店など様々です。これだけ多岐にわたるチーズがあるので今週はチーズ特集です。まだチーズを採用していないお店は冬向け商品としてご検討してみてもはいかがでしょうか？

## ■スイーツ系

株式会社田中食品興業所「プチールホワイトレアチーズフラワー1kg/4」1c/s 2,900円(税別)

→ 甘さ、酸味、チーズの味のバランスの良いレアチーズ風味のフラワーペースト

ソントン株式会社「SVチーズクリーム1kg/6」1c/s 5,800円(税別)

→ レモン風味が爽やかに香るレアチーズケーキ風のフィリングです。

友栄食品興行株式会社「ドルチェチーズ1kg/4」1c/s 3,200円(税別)

→ チーズケーキをまるごと表現した、チーズケーキ風味のフラワーペースト

## ■惣菜系チーズ

株式会社田中食品興行所「クリーミーチーズフィリング1kg/4【要冷蔵】」3,400円

→ フランス産カマンベールチーズのパウダーとNZ産のクリームチーズを使用した塩味を聞かせたチーズフィリング。

ソントン株式会社「SVカマンベールチーズクリーム900g/6」4,880円

→ カマンベールチーズのパウダーを使用した塩味を効かせたまるやかなチーズ味に仕上げました

友栄食品興行株式会社「SPクリームチーズ1kg/4」2,850円

→ アメリカ産とオセアニア産のクリームチーズを使用した、クリームチーズ風味のフラワーペーストです。

くせのない、食べやすいクリームチーズクリームです。

## ■固形タイプチーズ

株式会社豊吉「平型ナチュラルチーズ19g」【要冷蔵】30個入 1,400円(税別)

→ 程よい塩味のゴーダチーズを使用しているナチュラルチーズです。焼き立てはチーズが伸びるタイプです。

QBB「スティックチーズからあげ18g 300本入」【要冷蔵】12,000円(税別)

→ 油であけても溶けないという意味で「からあげ」という名前がついたチーズフードです。

作業性を重視するのであれば固形タイプがおすすめです。甘いメニューで統一するのであればスイーツ系。甘いのが苦手な人を取り込みたいのであれば惣菜系チーズを採用するのも良いと思います。

## <意外と相性が良いのがあんチーズ>

あんことチーズ、実は相性が良いのです。あんこと合わせるのであれば塩味の強いタイプを選ぶと良いと思います。チーズをメニューに入れることで「あんチーズ」というメニューを増やすことができます。一気に2種類のメニューを増やすことができます。



三ツ星キッチンカー養成所  
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ