

お米でできた とろける マイチーズ

保存に便利な
キャップ付き



- 製品名 マイチーズ
- 発売 2023年5月
- 価格 オープン価格

■原材料名
餅米（国産）、こめ油、
片栗粉、ワインビネガー、
ニュートリショナルイースト、
天日塩

どなた様でも安心して食べていただけます

特定原材料
28品目
不使用※

添加物
不使用

動物性原料
不使用

※同じ製造ラインで小麦・卵・乳製品・ピーナッツを含む製品を製造しています。

日本のお米からできた、のびるチーズ風調味料です

「誰もが同じものを食べられる」ことを目指して
味・食感ともにとろけるチーズを再現しました。

詳しくはホームページをご覧ください
<https://www.mycheese.jp/>





誰もが同じものを食べて
『美味しい』と
笑顔になれるきっかけを
日本のお米で作りたい

先進国の中で特に低いと言われる日本の食料自給率。
お米については98%※と高い数字を誇っていますが、
消費量は下がり続けています。
いつものチーズをマイチーズに置き換えることが
日本の農家さんの応援と食料自給率UPに繋がります。

※農林水産省 食料需給表より



使い方いろいろ。 あなたの、わたしのマイチーズ



ピザ



グラタン



チーズフォンデュ



お弁当にも

冷めてもどけるマイチーズ。
お弁当にご使用いただくのも
おすすめです。

体に優しいボリュームおかずを中心に
マイチーズを活用したメニューをホームページや
Instagramで公開中です。

お気軽にお問い合わせください

Happy Eco Life Kitchen

532-0023 大阪市淀川区十三東3丁目15-19

E-mail: happy.eco.life.kitchen@gmail.com

Webサイト: <https://www.mycheese.jp/>

Instagram: @its_mycheese