

# 商品説明書

作成日 : 2025年12月16日  
株式会社 牧家

商品名	名称	内容量	荷姿	標準小売価格
牧家のチーズフォンデュ	チーズフード	100g	ダンボール	520円(税抜価格)

商品写真



## 一括表示記載事項

名称	: チーズフード
無脂乳固形分	: 13.0%
乳脂肪分	: 26.0%
原材料名	: ナチュラルチーズ(国内製造)、クリーム、食塩 / 乳化剤、(一部に乳成分を含む)
内容量	: 100g
賞味期限	: D+120(暫定)
保存方法	: 10℃以下で保存してください。
製造者	: ㈱牧家 北海道伊達市弄月町46番地30
製造所	: ㈱牧家長和工場 北海道伊達市長和町245-3

## 欄外特記事項

加熱中、音がする場合がありますが、品質や安全上の問題はございません。レンジ加熱中は袋が膨らみますが、加熱終了後蒸気口から蒸気が抜けますのでご安心ください。調理中はやけどにご注意ください。記載方法以外の調理、過度な加熱は中身が噴出したりこぼれる場合がございますのでおやめください。レンジ加熱によりチーズの焦げ・脂肪の分離が発生する場合がありますが、品質には問題ありません。加熱後は蒸気口が開くため保存できません。1回で使いきってください。

JANコード	4945872200577	リサイクル表示	栄養成分表示	品質規格
袋	PET12 ONY15 レトルトCPP60		100g当たり	
形態			エネルギー : 293 kcal	大腸菌群 : 陰性
寸法	130×150+底35		たんぱく質 : 11.0 g	黄色ブドウ球菌 : 陰性
重量			脂質 : 26.7 g	リステリア菌 : 陰性
中包装	紙		炭水化物 : 2 g	外観 : 正常
寸法	130*151*65		食塩相当量 : 1.4 g	風味 : 正常
重量	33g			
外包装	段ボール 紙			
寸法	270*205*155			
重量	156g			

## 製造工程

生乳受入→ろ過(60メッシュ)→加熱殺菌(72~78℃)→冷却(38~45℃)→ろ過(100メッシュ)→乳酸菌、塩化カルシウム添加→静置・発酵→レンネット添加→カットイング・マッサージ→ホエー排除→熟成→副原料添加→加温→殺菌(85℃/15分)→充填→計量→X線異物検出機(SUS線φ0.3×2.0mm、SUS球φ0.6mm、ガラス球φ2.0mm、セラミック球2.0φmm)、ウエイトチェック(104~116.5g)→冷蔵保管(10℃以下)→出荷(10℃以下)

## 保存方法

10℃以下で保存してください。

## 賞味期限

D(包装日)+120

## 商品特徴及びターゲット

放牧を中心とした自社牧場産ミルクをメインに(一部伊達市近郊産のミルクを使用)作ったナチュラルチーズと、パルメザンチーズをブレンドしたチーズフォンデュを作りました。植物油脂を使用せず、生クリームで仕上げることで混じりけのないミルクの味を強く感じることができます。袋のままレンジ加熱が可能であり、手軽にチーズフォンデュをお楽しみいただけます。また冷えてもなめらかなテクスチャーを保つため、長時間とろっとしたチーズをお楽しみいただけます。

## 商品施策(背景)

フランス・コンテ地方で親しまれている伝統的なチーズソース「カンコワイヨット」に着想を得て作ったチーズフォンデュです。他社品との大きな違いは種類別名称が「チーズフード」であり(ナチュラルチーズが50%以上含むという意味)、ミルク本来のコクを余すことなく味わうことができます。ミルクの上品な味わいは肉や魚介、野菜など幅広い食材との相性が抜群です。弊社では手軽に本格的なチーズを召し上がっていただきたいとの思いを込め、レンジ調理だけで完成できる内容に仕上げました。