

季節ごとによくあるQ&A 秋冬に多い質問

秋冬に多い質問	回答
<p>ヨーグルトを温めて食べても、乳酸菌に影響はありませんか？</p>	<p>人肌程度（40℃）までなら、温めても乳酸菌が死滅せずに召し上がれます。 なお、乳酸菌は、温めすぎてしまったり加熱調理により死滅した場合でも、腸内環境を整える働きがあるといわれております。 電子レンジ等で温める場合は、耐熱容器に移してください。</p>
<p>パーティーにおすすめのチーズはありますか？</p>	<p>当社には手軽にそのまま召し上がれるおつまみタイプのチーズや、ひと工夫でパーティーにぴったりな一品が出来るチーズなどさまざまな商品がございます。</p> <p>特におすすめは、「小岩井 ぬるチーズ」です。 クラッカーや薄くスライスしたフランスパンなどの上にたっぷりぬって、野菜、ドライフルーツ、ナッツなどお好きな具材をトッピングすれば、見た目も楽しい一品になります。 野菜スティックにディップとして添えたり、耐熱容器に入れて温めると簡単にチーズフォンデュが出来ます。 ぜひお試しください。</p>
<p>ギフトセットを贈りたいのですが、どこへ注文したら良いのでしょうか？</p>	<p>ギフトセット（乳製品の詰合せ）は歳暮期のみ、百貨店、量販店等の取扱い店様でご注文いただけます。 取扱い店様等ご不明な点は、お客様相談室までお問い合わせください。</p> <p>また、小岩井農場のオンラインショップでは、年間を通してご注文を承っております。 （小岩井農場オンラインショップでの取扱い商品は通信販売専用のセットです。 商品ラインアップ・送料・お支払方法等詳しくは、小岩井農場オンラインショップでご確認ください。）</p>