

チーズ

よくあるご質問	回答
「小岩井 ぬるチーズ」、「小岩井 ぬるクリームチーズ」を開封して冷蔵庫で保存していましたが、赤い点々やカビが出てしまいました。取り除いて食べても問題ありませんか？	召し上がりせずに、ご処分ください。 いずれの商品も、開封後は空気中に浮遊している酵母やカビ菌が偶発的に付着してしまうことで、冷蔵保存していても劣化が早まる場合があります。 また、赤い点々やカビが見られない部分にも雑菌が付着していることが考えられます。
チーズのリストeria菌が心配です。妊婦が食べても大丈夫ですか？	安心して召し上がりください。 欧米において、殺菌していない乳や生タイプのチーズでリストeria菌による食中毒発症事例が報告されていますが、当社のプロセスチーズ（「オードブルチーズ」、「スライスチーズ」、「6 P チーズ」、「小岩井 ぬるチーズ」）、ナチュラルチーズ（「小岩井 ぬるクリームチーズ」）は、製造過程で加熱殺菌しています。
プロセスチーズの原材料に使われている“乳化剤”とは、どのようなものですか？	プロセスチーズは、1種類または数種類のナチュラルチーズを細かく砕き、加熱溶解してつくられています。 その際、たんぱく質などの分散をよくして組織を均一で安定した状態にするために、乳化剤が必要になります。 チーズの乳化剤には、一般的にリン酸塩が使われています。
チーズは冷凍保存できますか？	チーズはピッツァ用等に用いられるシュレッドチーズ以外は、冷凍保存に向きません。 冷凍しますと、チーズに含まれている水分が凍結して組織が崩れ、ボロボロした状態になってしまい、解凍しても元の状態に戻らないためです。
余ってしまったチーズは、どのように保存すればよいですか？	チーズは栄養が豊富なため、開封後に空気中に浮遊している酵母やカビ菌が偶発的に付着してしまうと、冷蔵保存していても劣化が早まる場合があります。 また、においを吸収しやすいほか、乾燥して変色してしまうこともあります。 そのため、切り口をラップで包んだり、密封性のある容器（ジッパー付の袋または密封容器）に入れて冷蔵保存し、できるだけお早めに食べきるようにしてください。 【スライスチーズ】 一枚ずつ包まれているフィルムは開けやすさを考慮して、完全には密封されていません。 外袋に入れたまま密封性のある容器に入れて保存してください。 【アルミ箔に包まれた「オードブルチーズ」・「6 P チーズ」など】 アルミ箔は開けやすさを考慮して、完全には密封されていません。 外箱は紙製ですが乾燥や空気中の浮遊物の落下・混入などを防止する役割があります。 そのため、外箱から出さずに保存してください。 【「小岩井 ぬるチーズ」・「小岩井 ぬるクリームチーズ」】 バターナイフは、都度きれいなものをお使いいただき、パンくずなどが入らないようにしてください。 なるべくチーズの表面が空気に触れないように、アルミシールを付けたまま蓋をかぶせて保存してください。
「小岩井 とろけるスライスチーズ」のパッケージに“ホット専用”と記載されていますが、加熱しなければ食べられないのでしょうか？	加熱しなくてもそのまま召し上がれます。 ただし、加熱することによって“とろり”ととろける性質があり、おいしさが引き立ちます。 そのため、“ホット専用”と記載しております。
「小岩井 ぬるチーズ」、「小岩井 ぬるクリームチーズ」の違いは何ですか？	どちらもぬるタイプのチーズですが、原材料や製造方法が異なり、食感や風味も異なります。 「小岩井 ぬるチーズ」は、原材料に数種類のナチュラルチーズを使用した、プロセスチーズです。 クリームチーズと醗酵バターで仕上げた濃厚でコクのあるなめらかなスプレッドチーズです。 【おすすめのパン】食パン、パケットなど 「小岩井 ぬるクリームチーズ」は、小岩井工場産のクリームと生乳からつくられた、ナチュラルチーズです。 一般的なクリームチーズに比べてミネラル分や乳糖が多く、ほのかな甘さが感じられるなめらかなスプレッドチーズです。 【おすすめのパン】ベーグル、クロワッサン
「小岩井 ぬるチーズ」、「小岩井 ぬるクリームチーズ」がなかなか使いきれません。パンにぬって食べる以外に、どのような用途がありますか？	温野菜に和えたり、ドレッシングに用いるなど、お好みとアイデア次第でさまざまなおいしさがお楽しみいただけます。 【おすすめレシピ】 ◆「小岩井 ぬるチーズ」でつくれるチーズフォンデュ 耐熱容器に移して隙間ができるようにラップをかけ、600Wの電子レンジで約2分間温めてください。 (分量の目安は、1箱100gで1人分です。)
「6 P チーズ」の紙箱の底に穴が3箇所開いているのはなぜですか？	「6 P チーズ」を製造する際、原材料のナチュラルチーズに熱を加えて混ぜ合わせてから充填します。 その製造直後の熱を逃すためと、冷蔵保存中に効率良く冷気を取り込むために穴が開いています。
「オードブルチーズ」の原材料に使われている“小岩井熟成チーズ”とは、どのようなものですか？	「小岩井 生乳（なまにゅう）100%ヨーグルト」を水切りし、ホエイ（乳清）を除いた原材料に、酵素を加えて熟成させたチーズです。 小岩井熟成チーズを加えることで、さわやかな酸味や旨みが醸し出されます。
「小岩井 ヘーゼルナッツチーズ 6 P」はどのような特長がありますか？	「小岩井 ヘーゼルナッツチーズ 6 P」は、大人のための6 P チーズをコンセプトに2019年（令和元年）春に発売しました。 具材には、チーズの食感や風味に合うトルコ産ヘーゼルナッツを使用しています。 ベースのチーズは、小岩井こだわりのサムソーチーズを使用し、具材のおいしさを引き出しています。 具材とチーズ各々の素材本来の味わいがお楽しみいただける6 P チーズです。 頑張った自分へのご褒美に、お好みのお酒と一緒に、ゆっくり寛ぎたいときなどに、召し上がりください。
小岩井のチーズには、醗酵バター入りと表示されているものが多いです。チーズに、なぜ、醗酵バターを入れているのですか？	小岩井のおいしさの原点は「小岩井 純良バター」であることから、小岩井の多くのチーズに醗酵バターを入れています。 醗酵バターが入ることで、なめらかさ、濃厚なコクや香りを引き出しています。 「小岩井 純良バター」は1902年（明治35年）に発売した、クリームに乳酸菌を加えて発酵させた小岩井伝統のバターです。

チーズ

よくあるご質問	回答
チーズの栄養について教えてください。	<p>チーズは、牛乳から水分（ホエイ）を除いてつくられています。</p> <p>【たんぱく質】 熟成中に乳酸菌の働きで分解されて消化吸収されやすくなっています。</p> <p>【糖質】 製造工程で糖質の乳糖を含む水分（ホエイ）を除くため、牛乳を飲むとおなかゴロゴロするといふ人でも召し上がれます。</p> <p>その他、カルシウムや、ビタミンA、ビタミンB2なども豊富に含まれています。</p> <p>※チーズ100gをつくるには、約1000mlの牛乳が必要です。</p>
「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」の違いを教えてください。	<p>【ナチュラルチーズ】</p> <ul style="list-style-type: none">・乳などに乳酸菌や凝乳酵素などを加えて固めたものから乳清の一部を除去したもの、またはそれを熟成させたものをいいます。・原料乳、製法、風土などの違いにより、世界各地に約1000種類のチーズがあります。・熟成させない軟質チーズから、長く熟成させた硬質チーズまで、形も味もさまざまです。・乳酸菌や酵母などが生きていて、熟成とともに風味が変わるので“食べごろ”があります。 <p>【プロセスチーズ】</p> <ul style="list-style-type: none">・1種または数種類のナチュラルチーズを加熱して溶かし、乳化・成型したものをいいます。・加熱によって乳酸菌や酵素の働きが止まるので、いつも同じ味わいです。・スライス、6 P、キャンディータイプや具材の入ったものなど、さまざまな形の商品があります。