

カリフォルニア産チーズのご紹介

モンレージャック / Monterey Jack



■質感と色

クリームがかった白。セミソフト。しなやかでクリーミー。なめらか。

■フレーバー

繊細なバターの風味で少し酸味が感じられます。プレーンのほか、唐辛子(ペッパージャック)、ハーブ、スパイスなどさまざまなフレーバーがあります。

■主な組成

水分44%以下。固形脂肪50%。

■特徴と使用法

カリフォルニア州モンレー市出身のデビット・ジャックスが1882年にこのチーズの商業製造を開始しました。その時出荷用の箱に商標として付けたのが出身地と自分の姓を表す「Monterey Jack」です。溶けやすいチーズでスープ、ソース、トッピング、グルメビザ等に適しています。

コルビージャック / Colby Jack



■質感と色

チェダーよりソフトで弾力があるコルビーチーズとモンレージャックのカードを混ぜ圧搾。

オレンジとクリーミーホワイトの大理石模様。

■フレーバー

繊細なバターの風味で少し酸味があるモンレーと、旨みがあり、ミルクの風味があるコルビーチーズを同時に味わえます。

■特徴と使用法

熱を加えた時に大理石模様がきれいに溶けるのがポイント。

見た目を華やかにするチーズです。

ペッパージャック / Pepper Jack



■質感と色

クリームがかった白に赤と緑の唐辛子が映える。セミソフト。

■フレーバー

繊細なバターの風味で少し酸味が感じられるモンレージャックに唐辛子を加えたもの。

■特徴と使用法

マイルドな味わいにピリッと辛いスパイスがアクセント。ビールとの相性も良い。

IQFモッツアレラ / IQF Mozzarella



■質感と色

明るく白からややオフホワイト。

■フレーバー

フレッシュでマイルド、デリケートな風味。

■特徴と使用法

ダイスカットされた一片一片のチーズを個別に急速冷凍。

冷凍により熟成が進まないため安定した味を保てます。

サラサラで分散性に優れ、解凍するまで新鮮さを保持。

加熱による融解性がよく、加工用途が広がります。

取り扱い業社

【モンレー、コルビー、ペッパージャック】

日本マイセラ株式会社 東京営業部 牛田様 TEL. 03-3661-9991 FAX. 03-3669-4998

【IQFモッツアレラ】

タカナシ販売株式会社 営業推進部 TEL. 045-338-1949 FAX. 045-338-1959

カリフォルニア産チーズの問い合わせ

カリフォルニア ミルク協会 担当: 岩崎
TEL. 03 (3403) 8288 FAX. 03 (3403) 8289
E-mail. info@cmabjapan.com



Look for the Seal

California Milk Advisory Board