

チーズ図鑑



エムジー ナチュラル クリーム チーズ MG NATURAL CREAM CHEESE



外観: 美しい乳白色でなめらか

中身: 安定剤の使用を極力抑えているため、しなやかでミルクィな組織をもつ

食べ頃: 熟成チーズではないので、早いほうが美味しく召し上がれる

味わい: 塩分と酸味が抑えられ、フレッシュなミルク本来の風味とほのかな甘みがある。口溶けがよくなめらかな後味が残る

食べ方: 各種チーズケーキや菓子パンなどの材料に
野菜や香辛料を混ぜてディップにも
そのまま、醤油とかつお節でお酒の肴に

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	3.2g
熱量	360kcal	脂質	33.5g
たんぱく質	9.5g	ナトリウム	320mg



MGC(マレーゴールバン酪農協同株式会社)の品質管理システムは絶えず世界の環境の変化、需要に対応できるよう、日々の改善を行っています。オーストラリアの酪農会社でHACCPを導入し、その品質管理システムを農場レベルにまで浸透させたのはMGCが初めてです。したがって、原料である生乳はこの厳格なシステムにより安全を管理されています。

さらに、MGナチュラルクリームチーズの安定した風味や組織は最先端の生産技術によりもたらされます。フレッシュなミルク本来の風味は発酵直後に急速冷凍を行うことで酸味を抑え、さらにpH±0.1の

狭い範囲で管理することで年間を通じて安定した風味を実現しています。ホエーの排除にも近赤外線システムを導入し、排出量を最適化することでチーズの水分を一定に保ち、同様のシステムで脂肪たんぱく質、塩分など品質の安定を実現しております。最先端の技術と全従業員による品質管理システムへの高い関心・取組みが、MGCの品質管理体制をささえているのです。

