



Catalog

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～

有限会社ハリキ

取扱商品カタログ



* カタログの内容は予告なく変更致します。

2023年6月改正



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

超熟成 カマンベール ‘サンクフレール’

白カビ



Camembert Le 5 Frères au lait cru	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 250 g
入り数	: 24 個
原産国	: フランス
JAN	: 45 23466 212092

このカマンベールはノルマンディー牛の未加工乳(無殺菌乳)で作られております。祖父母から始まり現在は5人の兄弟で後を継ぎ酪農だけでなく、この土地の特産品のカマンベールを2016年から製造することになりました。自社の広大な土地で放牧され牛たちは自然に生えた草を食べゆっくりと過ごします。牛にストレスを与えないことが最高のミルクを採る条件になります。彼らはこの最高のミルクをカマンベールに生かすべく、伝統的な製法で作ります。熟成期間は特別に5週間でとろみが出る程度で出荷されます。特有のフレーバーとクリーミーさがあり昔ながらの味を再現してくれます。

こだわりのチーズ

コンテ AOP 24ヶ月熟成 -洞窟熟成-

ハード



Comté AOP 24 mois d'affinage	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 40 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
原産国	: フランス

フランシュ＝コンテ地方で原産の牛(モンベリヤード種)のミルクから作られます。約5ヶ月の熟成までに良い状態のものを選別して洞窟で24ヶ月まで熟成させます。この洞窟は、戦時中にフランス軍が使用した要塞で創業者が軍に従事したときに「ここはコンテの熟成に適している」と考えたそうで、後に施設が売りに出されたのをきっかけに買取り、コンテの熟成庫として改装しました。洞窟はチーズに適した温度と湿度があり自然の空気の流れがチーズをゆっくりと熟成させてくれます。とてもまろやかな口当たりで香りがありしっかりとした旨味があります。

* 現在では「エクストラ」の制度は廃止されております

こだわりのチーズ

ボーフォール AOP シャレ ダルパージュ

ハード



Beaufort AOP chalet d'Alpage	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 40 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
原産国	: フランス

サヴォア地方の指定されたエリアでタリーヌ種の牛のミルクから作られます。ボーフォールは3つのカテゴリーがあり、「ボーフォール」、「ボーフォール エテ」、「ボーフォール アルパージュ」とあり、エテは夏の期間の放牧した牛のミルクで作られ、アルパージュ(ダルパージュ)はアルプスの標高1500m以上で放牧された牛のミルクから作れ最高級のチーズとなります。高山植物を食べ出すミルクは香りが格別で、そのミルクで作るチーズにも多大に影響を与えとても高貴な香りを身にまといまいます。6月～10月まで生産。香りや舌の上でサラッと溶けるような感覚と旨味があります。

こだわりのチーズ

無殺菌乳 ラクレット ドゥ サヴォア IGP

セミハード



Raclette de Savoie au lait cru IGP	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 6 kg 【ホール】
	: 約 120 g 【カット】
原産国	: フランス

サヴォア産ラクレットで未加工乳(無殺菌乳)で出来ております。この製造所は標高1100m付近にあり搾乳所もこの近くのため毎日新鮮なミルクで作るため搾乳されたミルクをそのまま使い製造されております。ミルクを出す牛たちもこの製造所のそばでアルプスの山で放牧されており極力ストレスのない環境で育てております。IGP(地理的表示)を取得しており、伝統的な製法で製造され、職人が製造から熟成までしております。日本向けに特別に4～5ヶ月の熟成をしてもうため、しっかりとしたコクがあります。ジャガイモにかけて食べる郷土料理が有名です。主に地元種のアボンダンス牛のミルクが用いられます。

こだわりのチーズ

コンテ AOP 6ヶ月熟成 -洞窟熟成-

ハード



Comté AOP 6 mois d'affinage	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 40 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
	: 80 g 【キューブ】
原産国	: フランス

コンテAOP24ヶ月と同様に地元原産の牛(モンベリヤード種)のミルクを使用して作られます。約5ヶ月熟成後に選別され洞窟に移し熟成をかけます。1ヶ月ほどですが洞窟の低温でゆっくりと熟成させることにより味が整いまろやかになります。6～10ヶ月熟成はフランスでもよく食べられ、そのまま食べたりキューブ状にしてアペリティフと一緒にしたり、火を通すグラタンなど様々な用途に使われます。大人から子供まで好かれる味わいです。

こだわりのチーズ

ロックフォール AOP

青カビ



ROQUEFORT AOP	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 羊
原材料	: 生めん羊乳、食塩
内容量	: 約 1.3 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
原産国	: フランス

フランスを代表するブルーチーズ。ロックフォール・シュール・スールゾン村にある自然の洞窟で最低3ヶ月熟成させなければならず、また使用される青カビは、この洞窟から採取される青カビを使用するといった規定があります。このロックフォールの特徴は、製造メーカーが保有する複数の青カビ(ペニシリウム・ロックフォールティ)の中から選り抜いたものを使用。このロックフォールティを使用することで青カビがチーズ全体に広がり、バターのような滑らかな口当たりと適度な刺激をもった心地よい風味が得られます。
*このロックフォールは4ヶ月以上の熟成です。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

ミモレット18ヶ月熟成

ハード



Mimolette extra vieille affinée 18mois
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩/着色料(アナトー色素)
内容量 : 約 3.3 kg 【ホール】
: 約 80 g 【カット】
原産国 : フランス

ミモレットには若い熟成から12ヶ月、18ヶ月と長期にわたる熟成のものがあります。熟成を重ねるごとに味わい深くなり18ヶ月熟成を経たものは何とも言えない濃厚な味わいでとても美味しいです。一般的にカラスミに似た味と表現されワインだけでなく日本酒、焼酎にも合います。ねっとりとしたコクのある味わいはクセになります。このミモレットは原材料に「卵白リゾチーム」や「硝酸塩」の添加物を使用しておりません。多くのメーカーが使用している現在では貴重なミモレットです。使用した物と比べいがらっぽさがなく濃厚な味わいが楽しめます。

こだわりのチーズ

モンドール AOP

ウォッシュ

弊社取扱期間:10月～1月(冬期)



Mont d'or
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 360 g
入り数 : 6 個
原産国 : フランス
JAN : 33 70012 44008 6

フランスとスイスの国境にあるジュラ山脈で8月～3月までの期間で作られる冬季限定のチーズ。モンペリヤード種の牛のミルクで作られ、チーズを支える枠はもみの木の樹皮で巻かれ、木箱はも木で作られております。3週間以上の熟成を経て中身がとろとろになります。外皮を取り除き中身をスプーンですくってバゲットや茹でたアツアツのジャガイモにのせて食べます。もみの木の香りをまとったモンドールの香りを嗅ぐと冬の到来を感じます。

こだわりのチーズ

ブリー60%

白カビ



Brie 60%
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 約 3.2 kg 【ホール】
: 約 140 g × 24 【カット】
原産国 : フランス

乳脂肪が高めのブリーチーズ。水分を抜いた固形分にある乳脂肪の割合が60%になります。バターを思わせるようなクリーミーな味わいでクセもなくとても食べやすいです。このブリーは、フランス国内向けのを航空便で輸入しております。海外向けに作られ、船便(チルド温度帯)で運ばれるブリーとは味わいが違います。
*このチーズに使われる原材料(レンネットや発酵を安定させる乳酸菌も含む)は、すべてフランス産になります。

こだわりのチーズ

クレムー

白カビ



Crèmeux
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 約 2 kg × 2 【ホール】
: 約 100 g × 20 【カット】
原産国 : フランス

ブリーチーズに非常に似た白カビチーズで、ローヌアルプ地方のアンで72℃の低温殺菌牛乳を用いて作られております。固形分中乳脂肪が60%ありとてもクリーミーで非常にきめの細かい質感で舌触り滑らかです。熟成が進むとスプレッドもできるようになります。クセがなく食べやすいチーズでクルミやくだもの、ジャムとの相性も良くパンにのせて一緒に食べても美味しく頂けます。
*このチーズに使われる原材料(レンネットや発酵を安定させる乳酸菌も含む)は、すべてフランス産になります。

こだわりのチーズ

モン プティ クリーミー

白カビ



Mon P'tit Creamy
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 125 g
入り数 : 6 個
原産国 : フランス
JAN : 32 72320 01208 8

低温殺菌牛乳を使用し、乳脂肪(クリーム)を添加され固形分中乳脂肪が72%のクリーミーでマイルドな味わいの白カビチーズ。フランシュ=コンテ地方で作られており、原材料はすべてフランス産になります。

こだわりのチーズ

グレ ドール

ウォッシュ



Grès d'Or
種類別 ナチュラルチーズ
乳種 : 牛
原材料 : 生乳、食塩
内容量 : 125 g
入り数 : 6 個
原産国 : フランス
JAN : 32 92790 29487 6

アルザス産。ボーージュ山脈の西側にあるロレーヌの小さなチーズ生産者で作られています。低温殺菌乳で作れら天然のカーブで10～12℃でじっくりと熟成されます。熟成の初期の段階で軽くウォッシュされ黄金色になります。その後うっすらと白カビが生えて熟成されます。とろけるような豊かな味わいでしっとりとした質感があり、とても食べやすいセミウォッシュのチーズになります。

*このチーズに使われる原材料(レンネットや発酵を安定させる乳酸菌も含む)は、すべてフランス産になります。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

アグール

要予約

ブルビ



Petit brebis Agour

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 羊
原材料	: めん羊乳、食塩
内容量	: 約 750 g × 6 【ホール】
	: 約 90 g × 8 【カット】
原産国	: フランス

スペインとの国境を接するピレネー山脈で盛んに作られている羊乳のチーズの一つです。羊乳のチーズはクセがあると言われるますが、アグールは口に入ると羊乳の臭さは感じず羊乳の甘味と旨味が口の中に広がりとても美味しいです。ホールで750gの円筒形という事もありジロールで薄く削って食べることも出来ます。薄くスライスしても美味しく、また塊を口に入れて噛み締めても旨味の出でくる味のあるチーズです。ブルビ(羊乳チーズ)の旨さを堪能できるチーズです。

こだわりのチーズ

モッツアレラ ディ ブファエーラ カンパーナ DOP BIO

フレッシュ



Mozzarella di Bufala Campana DOP BIO

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 水牛
原材料	: 生水牛乳、食塩
内容量	: 125 g
入り数	: 12 個
原産国	: イタリア
JAN	: 80 27480 00005 6

モッツアレラの原産地のカンパーニャ州で作られる真正正銘のモッツアレラ(水牛製)。アブルッツォ国立公園とマテーゼ州立公園の間の1000ヘクタールの土地で水牛2,000頭を飼育しており、Bioの認定を受けています。そのミルクを使って伝統的な製造工程であるフィラトゥーラ(熱中でカードを溶かし練る作業)を手作業で行っております。ph調整剤は不使用です。モッツアレラ本来の柔らかさとジューシーさがありミルクの風味を感じられます。トマトと一緒に食べるカプレーゼはとて有名です。サラダやピッツァ、フライの詰め物など使い方は多岐にわたります。

こだわりのチーズ

白牛 パルミジャーノ レッジャーノ DOP 36ヶ月熟成 BIO

ハード



Parmigiano Reggiano Biologico Di

Vacca Bianca Modenese Presidio Slow Food	
種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 36 kg 【ホール】
	: 約 100 g 【カット】
原産国	: イタリア

指定された5の地域のみで生産されるパルミジャーノレッジャーノ。その内の1つ、モデナ地域でモデナ原産の白牛のミルクで作られています。牛にストレスを与えないよう放牧してゆっくりと過ごした牛のミルクのみで作られ化学肥料など使わず生産に携わる全ての人のたちと連携してBiologicaで生産しております。モデナの白牛のミルクはチーズの味の骨格をなすがゼインが多く含まれ長期熟成に耐えうる品質を持っています。そのミルクを使った36ヶ月熟成のパルミジャーノレッジャーノは、芳醇な香りを持ち濃厚な旨味を持ちつつもまろやかです。一口サイズに砕いて食べれば芳醇な香りと旨味が口の中に広がります。

こだわりのチーズ

ゴルゴンゾーラ DOP ピカンテ90日熟成

青カビ



Gorgonzola Piccante

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 12 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
原産国	: イタリア

イタリアのピエモンテ州を代表するゴルゴンゾーラ。日本では世界三大ブルーチーズとして知られております。伝統的なカビがピッシリと入ったピカンテタイプとカビが少なくマイルドな味わいのドルチェタイプがあります。弊社では伝統的に作られるピカンテタイプを取り扱い、しっかりと熟成庫で90日熟成したのを選んで空輸便で取り寄せております。しっかりと90日熟成したゴルゴンゾーラは、カビがピッシリと生えており芳醇な香りやミルクの旨味があります。パンにのせて食べればゴルゴンゾーラの美味しさが堪能できます。果物と一緒に、生クリームに加えてソースにしたりピッツァのアクセントにと多彩に使えます。

こだわりのチーズ

無殺菌乳 ゴーダ12ヶ月熟成

ハード



Gouda 12 months Raw cow's milk

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 13 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
原産国	: オランダ

オランダのバーンブルージュで放牧された牛のミルクで作られる農家製のワックスゴーダ。搾乳されたミルクを未加工のままチーズ作りに使うことができるのは新鮮なミルクだからこそです。放牧された牛の良質なミルクで伝統的な製法で作られるゴーダを12ヶ月熟成させ、乳酸菌によって深いコクが生み出されます。芳醇な香りと深いコクがあとを引く美味しさです。
* ナタマイシン(防カビ剤)や保存料やph調整剤として使われる硝酸カルウムなど添加物不使用

こだわりのチーズ

グリュイエール AOP アルパージュ

ハード



Gruyère AOP Alpague

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: 生乳、食塩
内容量	: 約 25 kg 【ホール】
	: 約 80 g 【カット】
原産国	: スイス

初夏になると牛をアルプスの標高1,500m以上に連れていき放牧した牛のミルクで作れます。高山植物を食べた牛のミルクは格別でそのミルクで作るチーズは最高級とされます。1年でも限られた期間でしか作られず、最低6ヶ月の熟成を経て市場に出回るため熟成期間は買い付けるときによって変わります。アルパージュのグリュイエールの香りは格別でとても芳醇で旨味があります。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

グリュイエール 12ヶ月熟成 -洞窟熟成-

ハード



Cave-Aged Gruyère

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 3 kg 【ホール】

: 約 110 g 【カット】

原産国 : スイス

グリュイエールを伝統的に製造している地域の農家から製造後2ヶ月熟成された高品質のグリュイエールを鑑定士が厳選します。スイス・ルツェルン州カルトバツハにある奥行1,000mにもおよぶ自然の洞窟で12ヶ月熟成されます。チーズ熟成に適した環境で熟成されたグリュイエールは、本来の香りを身にまとい旨味の詰まった味わいになります。

こだわりのチーズ

エメンタール 12ヶ月熟成 -洞窟熟成-

ハード



Cave-Aged Emmental

種類別 ナチュラルチーズ

乳種 : 牛

原材料 : 生乳、食塩

内容量 : 約 4 kg 【ホール】

: 約 110 g 【カット】

原産国 : スイス

伝統的にエメンタールを製造する農家から鑑定士が高品質なものだけを選び熟成3ヶ月後にスイスのカルトバツハの自然洞窟で熟成させます。チーズに適した環境で12ヶ月以上熟成されたエメンタールは、しっとりとした食感で淡白な味わいながら旨味があります。サラダやサンドイッチに使うと旨味やコクが加わります。



Cheese Selection

～こだわりの食品を皆様の食卓へ～
有限会社ハリキ 厳選チーズ

こだわりのチーズ

オリジナルミックスシュレッド230g

シュレッド

* バイオマスインキ対応



Shredded Original Mix

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量	: 230 g × 48 個
	: 1 kg × 13 個
使用チーズ	: オランダ ゴーダ ドイツ ステッペン

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

日本人の嗜好にあったオランダのゴーダチーズと、とてもマイルドで糸引きの良いドイツのステッペンチーズを独自の割合で配合した弊社オリジナルのシュレッドチーズです。特徴としては、チーズの旨味とコク、糸を引くような伸びもあり目と舌で楽しめる非常にバランスの良いシュレッドとなっております。ピザにはもちろん、グラタンやトースト等どの様な溶かす料理にも非常に合います。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

ドイツ ステッペンシュレッド230g

シュレッド

* バイオマスインキ対応



Shredded Steppen Kase

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量	: 230 g × 48 個
	: 1 kg × 13 個
使用チーズ	: ドイツ ステッペン

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

ドイツ産ステッペンチーズのシュレッドです。ステッペンはとてもマイルドな味わいで溶かすと非常に伸びがよくピザやトースト、グラタンなどに用いる事が出来ます。チーズとしてのコクというよりは、伸びることが特徴でありピザやグラタンなどに使う場合、チーズとしての主張よりも具材の味わいを生かしつつ伸びることによって視覚的な美味しさも引き出します。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

オランダ ゴーダシュレッド230g

シュレッド



Shredded Gouda

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量	: 230 g × 48 個
	: 1 kg × 13 個
使用チーズ	: オランダ ゴーダ

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

日本人の嗜好にもっとも合うと言われていたオランダ産ゴーダチーズを100%使用した無添加のシュレッドチーズです。温かい時は糸引きが良くとてもコクがあります。冷めてもチーズの旨味が堪能できチーズトーストやピザ、グラタンなどに使用しても旨味を損ないません。チーズのコクを楽しみたい方へお勧めのシュレッドチーズになります。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

フォンデュミックス300g -オリジナルブレンド-

シュレッド



Shredded Fondue Mix

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量	: 300 g
使用チーズ	: スイス グリュイエール スイス エメンタール

* 結着防止の添加物(セルロース)不使用

スイス産のグリュイエールとスイス産のエメンタールチーズを独自の配合でブレンドしております。本場スイスのチーズフォンデュがご家庭で楽しめます。厳選したチーズを使用しており香りとコクが食欲をそそります。またこちらの配合はベースとなりご自身で追加の味付けが可能でお好みで、グリュイエールやエメンタールまたはコンテやゴルゴンゾーラなど入れて楽しめます。
* チーズをシュレッドし、**セルロース**や**植物油脂**などを添加せずそのまま袋詰めしています。空気も極力抜く事によりチーズ本来の味や食感を楽しむことが出来ます。

こだわりのチーズ

パルミジャーノレッジャーノ DOP 24ヶ月熟成 パウダー30g

パウダー



Powder Parmigiano Reggiano

種類別	ナチュラルチーズ
乳種	: 牛
原材料	: ナチュラルチーズ(生乳、食塩)
内容量	: 30 g
使用チーズ	: イタリア産パルミジャーノレッジャーノ24ヶ月熟成

* 結着防止の添加物(セルロース)および卵白リゾチーム不使用

パルミジャーノレッジャーノを100%使用したパウダーです。長年の経験からパウダーに適した部位をメインにパウダーにしふるいにかけてカスを取り除き目の細かいパウダーのみをパックしています。パルミジャーノレッジャーノが持つ芳醇な香りを十分に引き出しています。パウダーにしたものをすぐにバックすることによりパルミジャーノレッジャーノが持つ程よいしっとり感と芳醇な香りを閉じ込めており、他のパウダーと比べ香りが格段に違います。パスタ料理はもちろん料理の隠し味としても使えます。乾燥させていませんので粉が固まる事もありますが、ご家庭にある味噌を溶く網で簡単にほぐすことが出来ます。



～ こだわりの食品を皆様の食卓へ ～

有限会社ハリキ

フレッシュチーズ



マスカルポーネ



日本ではティラミスに使われるチーズとして有名です。とてもやわらかくクリームのようなコクがあります。デザート作り以外にもパンやサンドイッチにも使えます。

MASCARPONE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	イタリア
乳 種	牛
規 格	250g×6個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	クリーム(乳成分を含む)、生乳/ph調整剤
JAN	80 21398 30015 4

キャストロ ホイップクリームチーズ ブレーン



気泡を含んだ特殊製法によりフワフワとした軽い食感で、ミルクの味わいと軽い酸味があります。くちどけの良いチーズで冷蔵庫から取り出してすぐに使え便利さがあります。

CASTELLO NATURAL WHIPPED CREAM CHEESE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	デンマーク
乳 種	牛
規 格	125g×12個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	クリーム(乳成分を含む)、脱脂粉乳、食塩
JAN	57 11953 16032 5

ポーリー クリームチーズ



アメリカ産クリームチーズ。クリーミーで口溶けがよく、さわやかな酸味があります。チーズケーキや菓子パンなどの材料に使われます。

PAULY CREAM CHEESE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	アメリカ
乳 種	牛
規 格	226g×12個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	クリーム、生乳、脱脂粉乳、食塩/安定剤(増粘多糖類)
JAN	03 09000 0703 8

ブラータ



モッツアレラの中に生クリームが入っているかのようなチーズ。ミルクの香りとクリームのコクが、サラダはもちろん、季節のフルーツと合わせても美味しいです。

BURRATA

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	イタリア
乳 種	牛
規 格	150g×6個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	生乳、生クリーム、食塩、クエン酸

JAN : 22 01537 00162 3

スカモルツァ アフミカータ



フレッシュチーズのスカモルツァを燻製にしております。水分が少なく弾力のある食感が特徴です。スライスして火を入れると燻製の香りが立ちます。

PROVOLA AFFUMICATA

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	イタリア
乳 種	牛
規 格	300g×6
タイプ	フレッシュ
原 材 料	牛乳、食塩

JAN : 22 05833 00300 8

キャストロ ホイップクリームチーズ ペッパー



フワフワとした食感のホイップクリームチーズにペッパーを加えたスパイシーな味わい。お酒のおつまみやパン、クラッカーと一緒に。焼いたお肉にのせても美味しいです。

CASTELLO PEPPER WHIPPED CREAM CHEESE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	デンマーク
乳 種	牛
規 格	125g×12個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	脱脂粉乳、クリーム(乳成分を含む)、バター、食塩、黒こしょう、白こしょう
JAN	57 11953 16030 1

クリームチーズ



オーストラリア産クリームチーズ。なめらかな舌触りで、コクがありほのかな酸味があります。お菓子作りにも最適です。

CREAM CHEESE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	オーストラリア
乳 種	牛
規 格	2kg×6本
タイプ	フレッシュ
原 材 料	生乳、クリーム、食塩/安定剤(増粘多糖類)
JAN	-

白カビチーズ



モッツアレラ バッカ



イタリアを代表するモッツアレラの牛乳版。マイルドな味わいでピザやカッパレーゼのようにサラダなどに使われ、イタリア料理に欠かせないチーズです。

MOZZARELLA

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	イタリア
乳 種	牛
規 格	125g×12個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	生乳、食塩

JAN : 80 01637 00256 8

アペティナ キューブ&オリーブ



デンマーク産のフレッシュチーズとブラックオリーブ、香辛料が入っておりサラダに用いたり、熱々のパスタにオイルごとかけてソースにする事も出来ます。

APETINA WHITE CHEESE IN OIL WITH BLACK OLIVES

種 類 別	ナチュラルチーズとオリーブ
原 産 国	デンマーク
乳 種	牛
規 格	80g×10個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	ナチュラルチーズ、ブラックオリーブ、ナタネ油、香辛料
JAN	57 60466 79945 4

キャストロ ホイップクリームチーズ ガーリック



フワフワとした食感のホイップクリームチーズにガーリックを加えた香り豊かな味わい。パンなどに塗ってワインのお供に。

CASTELLO GARIC WHIPPED CREAM CHEESE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	デンマーク
乳 種	牛
規 格	125g×12個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	脱脂粉乳、クリーム(乳成分を含む)、食塩、バター、バジル、黒こしょう、白こしょう、酸化防止剤(ケツノ酸、β-トコフェロールNa)、増粘剤(アラビアガム、カルボキシメチルセルロースNa)、香料
JAN	57 11953 16028 8

クリームチーズ レーズン入り



オーストラリア産クリームチーズにレーズンやココナッツを混ぜて作られます。クリームのコクとわずかな酸味、レーズンの甘みが特徴です。

FRUIT CREAM CHEESE(RAISIN & RUM)

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	シンガポール
乳 種	牛
規 格	2kg×5本
タイプ	フレッシュ
原 材 料	クリームチーズ(生乳、クリーム、食塩)、レーズン、ココナッツ/安定剤(増粘多糖類)、香料
JAN	-

サンタンドレ



クリームを添加した白カビチーズ。中はバターを思わせるようなクリーミーさがあります。

SAINT ANDRE

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	フランス
乳 種	牛
規 格	200g×6個
タイプ	白カビ
原 材 料	生乳、クリーム(乳成分含む)、食塩

JAN : 31 61911 24747 6

リコッタ



チーズを製造する時に出るホエー(乳清)を使って作られるため低カロリーです。滑らかな口当たりとミルクの風味が特徴です。蜂蜜などかけたりオリーブ油に入れたりします。

RICOTTA

種 類 別	乳等を主要原料とする食品
原 産 国	イタリア
乳 種	牛
規 格	250g×6個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	ホエー、クリーム(乳製品)、食塩/ph調整剤
JAN	80 01637 02671 7

アペティナ ホワイトチーズオイル漬け



デンマーク産のフレッシュチーズと香辛料をオイル漬けにしております。そのままサラダに入ればハーブの香りとチーズの旨味がサラダを引き立てます。

APETINA WHITE CHEESE IN OIL WITH HERBS & SPICES

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	デンマーク
乳 種	牛
規 格	150g×6個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	生乳、菜種油、食塩、香辛料(コショウ、チャイブ、タイム、ペイリーフ、バジル、ガーリック)
JAN	57 60466 61068 1

フェタ 減塩タイプ



ギリシャ原産のフェタチーズ。フレッシュな羊と山羊のミルクを使い、通常よりも食塩を控えめにしたタイプ。ギリシャではサラダに欠かせないチーズとなっております。

FETA

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	ギリシャ
乳 種	羊、山羊
規 格	150g
タイプ	フレッシュ
原 材 料	生めん羊乳、生山羊乳、食塩

JAN : 52 01415 20558 4

カチョカバロ



北海道産のミルクを使った国産のカチョカバロチーズ。ミルクの香りとほんのりとした甘みがあります。そのままはもちろんな料理用としてお使い頂けます。

CACIOCAVALLO

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	日本
乳 種	牛
規 格	100g×12個
タイプ	フレッシュ
原 材 料	生乳(北海道産)、食塩

JAN : 45 28355 00733 9

カマンベール レ・ドゥ・ファレジアン



フランス産カマンベール。製造後加熱殺菌して熟成を止め、缶で密閉するため長期保存が可能となっております。クセがないマイルドな味わいです。

CAMEMBERT LES DEUX FALAISIENS

種 類 別	ナチュラルチーズ
原 産 国	フランス
乳 種	牛
規 格	125g×12個
タイプ	白カビ
原 材 料	生乳、食塩

JAN : 31 75712 10416 6



ジェラルール カマンベール



フランス産カマンベール。製造後加熱殺菌しプラスチックでパックされ、長期保存可能。クリームが添加されているためクリーミーな味わいです。

GERARD CAMEMBERT

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : フランス 乳種 : 牛
規格 : 125g×12個 タイプ : 白カビ
原材料 : 生乳、クリーム(乳成分を含む)、食塩

JAN : 31 61717 00051 0

ミニブリー 3P



個包装で一口サイズの白カビチーズが3つ入っております。マイルドで食べやすく、おつまみなど気軽に食べれます。

MINI BRIE

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : フランス 乳種 : 牛
規格 : 75g×20個 タイプ : 白カビ
原材料 : 生乳、クリーム(乳成分を含む)、食塩

JAN : 49 80372 13127 3

キャストロ カマンベール



デンマーク産のロングライフカマンベール。マイルドな味わいで、食べやすいです。

CASTELLO CAMEMBERT

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : デンマーク 乳種 : 牛
規格 : 125g×12個 タイプ : 白カビ
原材料 : 生乳、食塩

JAN : 57 60466 73766 1

フルム ダンベール



フランスでもよく食べられるオーベルニュ地方のブルーチーズ。程良い青カビの刺激とミルクの甘みがあります。赤ワインと一緒に、または生クリームに溶かしてソースに。

FOURME D'AMBERT

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : フランス 乳種 : 牛
規格 : 150g×12個 タイプ : 青カビ
原材料 : 生乳、食塩

JAN : 31 23932 50284 2

ダナブルー



ダニッシュブルーとも呼ばれるデンマークを代表するブルーチーズ。青カビの刺激のあるシャープな味わい。

DANABLU

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : デンマーク 乳種 : 牛
規格 : 約3kg タイプ : 青カビ
原材料 : 生乳、食塩

JAN : 57 60466 96627 6

クリーミーダナブルー



ダナブルーよりも乳脂肪分が高くマイルドになっております。

CREAMY DANABLU

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : デンマーク 乳種 : 牛
規格 : 約2kg タイプ : 青カビ
原材料 : 生乳、食塩

JAN : 29 04220 01978 2

ウォッシュチーズ



タレジオ D.O.P



イタリアロンバルディア地方で作られる伝統のあるウォッシュチーズ。タレジオの個性的な香りを有するものの軽い口当たりと、トロトロと溶ける、とても食べやすいチーズ。

TALEGGIO

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : イタリア 乳種 : 牛
規格 : 約2.2kg タイプ : ウォッシュ
原材料 : 生乳、食塩

JAN :

ジェラルール ブルーチーズ



マイルドな味わいの中に青カビの刺激があります。開封時が食べ頃となるように熟成させパックされております。ロングライフのチーズです。

GERARD FROMAGE BLEU

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : フランス 乳種 : 牛
規格 : 125g×12個 タイプ : 青カビ
原材料 : 生乳、クリーム(乳成分を含む)、食塩

JAN : 31 61717 01004 5

ジェラルール クリーミーウォッシュ



ロングライフのウォッシュチーズ。ウォッシュ特有の強い香りはなく、マイルドでクリーミーな味わいです。

GERARD FRAMAGE ROUX

種類別 : ナチュラルチーズ
原産国 : フランス 乳種 : 牛
規格 : 125g×12個 タイプ : ウォッシュ
原材料 : 生乳、クリーム(乳成分を含む)、食塩/着色料(アナトー)

JAN : 31 61717 00050 3



～ こだわりの食品を皆様の食卓へ ～

有限会社ハリキ

ハード・セミハードチーズ



ゴード トリフ入り



オランダ産ワックスゴードにサマートリフが約4%（重量比）入っております。ゴードのクリーミーさにトリフの芳醇な香りが美味しさを引き立てます。

GOUDA TRUFFLE

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： オランダ 乳種： 牛
規格： 約8kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、トリュフ、食塩/保存料(硝酸カリウム)
JAN：

サムソー



ミルクィでマイルドな味わいでクセのないチーズ。スライスしてサンドイッチやハンバーグ、グラタンなど溶かす料理に幅広く使えます。

SAMSOE

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： デンマーク 乳種： 牛
規格： 約16kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：

パルミジャーノレジャーノDOP24ヶ月



指定された5つの地域のみで作られるチーズ。700年以上の歴史があります。芳醇な香りと24ヶ月熟成からなるコクが特徴です。

PARMIGIANO REGGIANO DOP

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： イタリア 乳種： 牛
規格： 約40kg タイプ： ハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：

ミモレット12ヶ月



フランスの北部で作られるミモレットは、熟成期間が様々な12ヶ月熟成は、程よいしっとり感と旨味があります。

MIOLETTE VIEILLE AFFINEE 12 MOIS

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： フランス 乳種： 牛
規格： 約3.3kg×2 タイプ： ハード
原材料： 生乳、食塩/着色料(アナトー色素)
JAN：

スパイスゴード



クミンシードの入ったワックスゴードです。一般的にオランダでは朝食にスライスしてライ麦パンにのせて食べられます。溶かしてもクミンの香りが食欲を掻き立てます。

SPICED GOUDA

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： オランダ 乳種： 牛
規格： 約4kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩、香辛料/アナトー色素、保存料(ナタマイシン)
JAN：

モッツアレラ



とても淡白な味わいのデンマーク産モッツアレラ。溶かす料理にとでも向いており、あっさりとした味わいが、料理を引き立てます。

MOZZARELLA

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： デンマーク 乳種： 牛
規格： 2.3kg×8 タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩
JAN： 57 01681 11020 4

ペコリーノロマーノDOP



紀元前より作られていたと言われる最古のチーズ。冷蔵設備の無い時代の名残で塩味の濃いチーズ。羊乳の甘みがありローマの郷土料理カルボナーラに使われています。

PECORINO ROMANO DOP

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： イタリア 乳種： 羊
規格： 約25kg タイプ： ハード
原材料： 生めん羊乳、食塩
JAN：

リンドレスゴード



オランダを代表するチーズで、日本人のもっとも嗜好に合っているとされています。とてもマイルドな味わいでクリーミーな感じがします。

GOUDA

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： オランダ 乳種： 牛
規格： 約15kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：

エダム



オランダのチーズで約20%の生産量を占めます。マイルドで食べやすくそのままでも食べますが、粉にして使われることも多いです。

EDAM

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： オランダ 乳種： 牛
規格： 約1.6kg×6 タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩/カロチノイド色素
JAN：

イギリス産 レッドチェダー



チェダーの発祥の地イギリス産レッドチェダー。マイルドな味わいでねっとりとした食感があります。着色料のアナトーはベニノキという植物から抽出されています。

RED CHEDDAR

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： イギリス 乳種： 牛
規格： 約20kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩/着色料(アナトー)
JAN：

グリュイエールAOP



芳醇な香りがあり、ナッティな味わいがあります。エメンタルとともにチーズフォンデュに使われます。その他にもキッシュやオニオンスープグラタンなど料理に使われます。

GRUYERE

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： スイス 乳種： 牛
規格： 約3kg×5 タイプ： ハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：

ワックスゴード



クリーミーでとてもマイルド。口当たりもよく、色々な用途に用いる事の出来る万能チーズです。

GOUDA WHEEL MILD

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： オランダ 乳種： 牛
規格： 約4kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩、香辛料/カロチノイド色素、保存料(ナタマイシン)
JAN：

ステッペン



淡白な味わいでとてもマイルドなチーズ。そのまま食べても、溶かしても美味しく召し上がれる万能チーズ。

STEPHEN

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： ドイツ 乳種： 牛
規格： 約15kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：

NZ産 ホワイトチェダー



イギリスからの移民によって伝わったチーズ。しっとりとした口当でマイルドでとても食べやすいです。

WHITE CHEDDAR

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： ニュージーランド 乳種： 牛
規格： 約20kg タイプ： セミハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：

エメンタルAOP



大きな気泡ができる事が特徴のチーズ。淡白な味わいにほんのりと甘みを感じられます。グリュイエールと共にチーズフォンデュに使われます。

EMMENTAL

種類別： ナチュラルチーズ
原産国： スイス 乳種： 牛
規格： 約4kg×4 タイプ： ハード
原材料： 生乳、食塩
JAN：



～こだわりの食品を皆様の食卓へ～

有限会社ハリキ

加工品



カット ポーフォール AOP シャレ ダルバージュ



サヴォア地方の地元種の一つ「タリーヌ種」から夏の期間のみ生産されます。芳醇な香りと旨味があります。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：フランス 規格： 約80g
原材料：生乳、食塩

カット バルミジャーノ/DOP 24ヶ月



2年間の長期熟成により旨味が濃縮され芳醇な香りを身にまといまます。乳酸菌によって分解されたたんぱく質は消化もよく高い栄養価があります。

原産国：イタリア 規格： 約120g
原材料：生乳、食塩

カット リンドレスゴーダ



日本でとても人気のあるチーズ。マイルドな味わいで、そのままでも美味しく、スライスしたり溶かすなど様々な用途に使えます。初心者にもお勧め。

原産国：オランダ 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩

カット モッツアレラ



とても淡白な味わいでクセもなくとても食べやすいです。溶かした時の糸引きも良いので料理にも用いられます。

原産国：デンマーク 規格： 約160g
原材料：生乳、食塩

カット グリュイエール AOP



スイスを代表するチーズです。芳醇な香りとコクがあります。チーズフォンデュやキッシュなど溶かす料理にも存在感を出します。

原産国：スイス 規格： 約110g
原材料：生乳、食塩

カット グリュイエール AOP アルバージュ



夏の間にアルプスの標高1500m以上で放牧したミルクのみで作られるグリュイエール。

詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：スイス 規格： 約80g
原材料：生乳、食塩

カット ラクレット ドゥ サヴォア IGP



フランスサヴォア産ラクレット。地元種であるアボンダンス種の牛のミルクが主に使われます。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：フランス 規格： 約120g
原材料：生乳、食塩

カット ミモレット18ヶ月熟成



濃厚な味わいが特徴でよくカラスミに似た味と表現されます。旨味が凝縮されたチーズです。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：フランス 規格： 約80g
原材料：生乳、食塩/着色料(アナトー色素)

カット 白牛バルミジャーノ/DOP 36ヶ月熟成 BIO



モデナ産の白牛のミルクで作られております。36ヶ月の熟成は濃縮された旨味と芳醇な香りが特徴です。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：イタリア 規格： 100g
原材料：生乳、食塩

カット ワックスゴーダ



オランダの伝統的なチーズで最もよく食べられております。クリーミーで口当たりも良く万人受けするチーズです。

原産国：オランダ 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩、香辛料/カロチノイド色素、保存料(ナタマイシン)

カット サムソー



ミルキーでマイルドな味わいでそのままでも美味しく、また溶かし時の糸引きも良いのでグラタンやピザなどにも使われます。

原産国：デンマーク 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩

カット グリュイエール AOP 12ヶ月熟成 -洞窟熟成-



スイスのカルトバッハの洞窟で12ヶ月熟成されます。芳醇な香りとギュッと詰まった旨味が特徴です。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：スイス 規格： 約110g
原材料：生乳、食塩

カット ステッペン



淡白な味わいでとてもマイルドなチーズ。そのまま食べても、溶かしても美味しく召し上がれる万能チーズ。

原産国：ドイツ 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩

カット コンテAOP 24ヶ月 -洞窟熟成-



24ヶ月の熟成を経たこのコンテの旨味は洞窟のゆっくりとした空気の流れが生み出す最高傑作です。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：フランス 規格： 約80g
原材料：生乳、食塩

カット ミモレット12ヶ月熟成



旨味があり、程よくしっとり感のある12ヶ月熟成。ワインだけでなく日本酒や焼酎にもあいます。

原産国：フランス 規格： 約80g
原材料：生乳、食塩/着色料(アナトー色素)

カット ゴーダ12ヶ月熟成



搾乳された生のミルクを使って作られています。しっとりとした食感に旨味があります。

詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：オランダ 規格： 約80g
原材料：生乳、食塩

カット スパイスゴーダ



クミンシードの入ったワックスゴーダ。マイルドな口当たりクミンの香りが特徴です。スライスしてパンにのせたり溶かしても美味しく頂けます。

原産国：オランダ 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩/アナトー色素、保存料(ナタマイシン)

カット UKレッドチェダー



チェダー発祥の地イギリスのチェダー。マイルドな味わいで世界中で食べられているチーズです。そのままでもスライスしても溶かしてもOKです。

原産国：イギリス 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩/着色料(アナトー)

カット エメンタール AOP



スイスを代表するチーズです。とても淡白な味わいにわずかな酸味と甘みがあります。グリュイエールと共にフォンデュに使われます。

原産国：スイス 規格： 約110g
原材料：生乳、食塩

カット クリームチーズ



プロセスチーズではないクリームチーズ。なめらかな舌触りとコク、わずかな酸味があります。お菓子作りにも最適です。

原産国：オーストラリア 規格： 約140g
原材料：生乳、クリーム、食塩/安定剤(増粘多糖類)

カット コンテAOP 6ヶ月 -洞窟熟成-



しっとりとした生地にミルキーな味わいと軽いコクがあります。

詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：フランス 規格： 約100g
原材料：生乳、食塩

カット ペコリーノ ロマノ DOP



少し塩味がありますが、羊乳の旨味と甘みが感じられます。砕いてシャンパンと、粉にしてパスタなどに使えます。

原産国：イタリア 規格： 約110g
原材料：生めん羊乳、食塩

カット ゴーダトリフ入り



熟成期間3ヶ月のトリフ入りゴーダ。トリフの高級な香りがあります。パンやサンドイッチ、また溶かしてもトリフの香りが立ち、美味しさを引き立てます。

原産国：オランダ 規格： 約80g
原材料：生乳、トリュフ、食塩/保存料(硝酸カリウム)

カット エダムハード



マイルドな味わいでそのままでも美味しく、また粉にしても良く用いられます。

原産国：オランダ 規格： 約100g
原材料：生乳、食塩/カロチノイド色素

カット NZホワイトチェダー



ニュージーランド産のチェダー。マイルドな味わいでとても食べやすいです。

原産国：ニュージーランド 規格： 約140g
原材料：生乳、食塩

カット エメンタール AOP 12ヶ月熟成 -洞窟熟成-



スイスのカルトバッハの洞窟で12ヶ月熟成されます。しっとりとした食感と旨味があります。詳しくは「Cheese Selection」にて

原産国：スイス 規格： 約110g
原材料：生乳、食塩

カット クリームチーズレーズン入り



オーストラリア産クリームチーズにレーズンやココナッツを混ぜて作られます。甘みのあるチーズでクラッカーやパンにのせて召し上がり下さい。

原産国：シンガポール 規格： 約140g
原材料：クリームチーズ(生乳、クリーム、食塩)、レーズン、ココナツ/安定剤(増粘多糖類)、香料



～ こだわりの食品を皆様の食卓へ ～

有限会社ハリキ

スライス ゴーダ



オランダ産ゴーダのスライスチーズ。マイルドな味わいで溶けも良いのでハンバーグにのせたりサンドイッチ等に使えます。
サイズは、約80×70×2.2mmとなります。

SLICE GOUDA

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : オランダ 乳 種 : 牛
規 格 : 65g×20個 タイプ : セミハード
原 材 料 : 生乳、食塩

JAN : 45 82144 47053 7

チーズコレクション



アメリカ、オランダ、NZ、ドイツの4ヶ国のチーズが一口サイズになり詰め合わせてます。おやつや食後のチーズ、大人数でのおつまみに最適です。

CHEESE COLLECTION

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : 国内加工 乳 種 : /
規 格 : 220g×12 タイプ : /
原 材 料 : /

JAN : 45 62270 57339 5

ロイヤルプティスモーク



山桜のチップで燻製した香り豊かなスモークチーズ。食べやすいように個包装されており人が集まる時のおつまみにも最適です。

ROYAL PETIT SMOKE CHEESE

種 類 別 : プロセスチーズ
原 産 国 : 日本 乳 種 : /
規 格 : 125g×12 タイプ : プロセス
原 材 料 : ナチュラルチーズ（外国製造又は国内製造）/乳化剤

JAN : 49 04515 51392 4

日高モッツアレラ



北海道産のモッツアレラチーズ。北海道産のミルク100%で作られております。新鮮なミルクを使っており口当たりはやわらかくあっさりとした味わいです。

HOKKAIDO MOZZARELLA

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : 日本 乳 種 : 牛
規 格 : 100g×12 タイプ : フレッシュ
原 材 料 : 生乳、食塩

JAN : 49 55447 60027 5

スライス レッドチェダー



ニュージーランド産チェダーチーズスライス。色合いも良くサラダやサンドイッチなど幅広くお使い頂けます。
サイズは、約80×70×2.2mmとなります。

SLICE RED CHEDDAR

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : ニュージーランド 乳 種 : 牛
規 格 : 65g×20個 タイプ : セミハード
原 材 料 : 生乳、食塩、アナトー色素

JAN : 45 82144 47055 1

スモーク プレーン



オランダ産のスモークチーズ。マイルドな味わいでとても食べやすくお酒のお供に最適です。

SMOKED PROCESSED CHEESE NATUREL

種 類 別 : プロセスチーズ
原 産 国 : オランダ 乳 種 : /
規 格 : 約130g タイプ : プロセス
原 材 料 : ナチュラルチーズ、バター、食塩/乳化剤、くん液、着色料(β-カロテン)

JAN : 49 06634 15521 4

ロイヤルプティスモーク徳用



山桜のチップで燻製した香り豊かなスモークチーズ。食べやすいように個包装されており人が集まる時のおつまみにも最適です。

ROYAL PETIT SMOKE CHEESE

種 類 別 : プロセスチーズ
原 産 国 : 日本 乳 種 : /
規 格 : 420g×15 タイプ : プロセス
原 材 料 : ナチュラルチーズ（外国製造又は国内製造）/乳化剤

JAN : 49 04515 51391 7

日高モッツアレラ チェリータイプ



北海道産ミルク100%のモッツアレラ。ミニトマトと同じぐらいのサイズ。トマトと一緒に合わせるのももちろん、サラダに入れても美味しく頂けます。

HOKKAIDO MOZZARELLA

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : 日本 乳 種 : 牛
規 格 : 96g×12 タイプ : フレッシュ
原 材 料 : 生乳、食塩

JAN : 49 55447 60157 9

スライス モッツアレラ



ニュージーランド産モッツアレラスライス。溶けた時の糸引きも良いので溶かす料理に最適です。マイルドで淡白な味わい。
サイズは、約80×70×2.2mmとなります。

SLICE MOZZARELLA

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : ニュージーランド 乳 種 : 牛
規 格 : 65g×20個 タイプ : セミハード
原 材 料 : 生乳、食塩

JAN : 45 82144 47060 5

スモーク ペッパー



お蘭さんのスモークチーズ。中にブラックペッパーが入っており、マイルドな味わいの中にペッパーのピリツとした味わいがあります。

SMOKED PROCESSED CHEESE WITH BLACKPEPPER

種 類 別 : プロセスチーズ
原 産 国 : オランダ 乳 種 : /
規 格 : 約130g タイプ : プロセス
原 材 料 : ナチュラルチーズ、バター、ブラックペッパー、食塩/乳化剤、くん液、着色料(β-カロテン)

JAN : 49 06634 15522 1

ルシュベルブ チーズフォンデュ



スイスで作られるお手軽フォンデュ。レトルトタイプなので温めるだけで本場スイスの味が楽しめます。少しルシュが強く感じるかもしれません。

FONDUE

種 類 別 : 乳等を主要原料とする食品
原 産 国 : スイス 乳 種 : /
規 格 : 400g×12 タイプ : レトルト
原 材 料 : ナチュラルチーズ、白ワイン、片栗粉、キルシュ酒、食塩/乳化剤、香料

JAN : 76 10563 10500 0

スキムミルク

北海道産のミルクを100%使用したスキムミルク。低脂肪でミルク由来のたんぱく質、カルシウムが含まれます。パンやお菓子作りに、お料理にも！

HOKKAIDO SKIMMED MILK POWDER

種 類 別 :
原 産 国 : 日本 乳 種 : /
規 格 : 150g×12 タイプ : /
原 材 料 :

JAN : 49 08013 12780 5

スライス モントレージャック



アメリカ産チーズのスライス。とても柔らかく使い勝手の良いチーズ。マイルドな味わいで溶けが良いです。

サイズは、約80×70×2.2mmとなります。

SLICE MONTEREY JACK

種 類 別 : ナチュラルチーズ
原 産 国 : アメリカ合衆国 乳 種 : 牛
規 格 : 65g×20個 タイプ : セミハード
原 材 料 : 生乳、食塩

JAN : 45 82144 47057 5

ロルフスモークチーズ



熟成チェダー10%使用した国内製造の一口サイズのスモークチーズ。桜のチップで燻製され香り豊かです。

ROLF SMOKED CHEESE

種 類 別 : プロセスチーズ
原 産 国 : 日本 乳 種 : /
規 格 : 140g×12 タイプ : プロセス
原 材 料 : ナチュラルチーズ（外国製造又は国内製造）/乳化剤、（一部に乳成分を含む）

JAN : 49 02431 81186 5

プレジデントプロセス8P



クリーミーで食べやすいプロセスチーズ。8ポーションタイプで個別包装されており、おやつおつまみに最適です。

PRESIDENT SPREADABLE CHEESE

種 類 別 : 乳等を主要原料とする食品
原 産 国 : フランス 乳 種 : /
規 格 : 140g×48個 タイプ : プロセス
原 材 料 : 脱脂粉乳、ナチュラルチーズ、バター、ホエー、食塩/乳化剤、安定剤（増粘多糖類）

JAN : 32 28023 98018 6

ゴート（スキクイーン）



ノルウェーで作られるキャラメルのような色あいのチーズ。北欧ではよく見られるチーズでスライスしてパンなどにのせて食べられます。

SKI QUEEN

種 類 別 : 乳又は乳製品を主要原料とする食品
原 産 国 : ノルウェー 乳 種 : 牛、山羊
規 格 : 250g×12 タイプ :
原 材 料 : ホエー（乳製品）、山羊乳、クリーム（乳製品）、生乳

JAN : 07 55016 7520 0

種 類 別 :
原 産 国 : 乳 種 :
規 格 : タイプ :
原 材 料 :

JAN :

種 類 別 :
原 産 国 : 乳 種 :
規 格 : タイプ :
原 材 料 :

JAN :

種 類 別 :
原 産 国 : 乳 種 :
規 格 : タイプ :
原 材 料 :

JAN :

種 類 別 :
原 産 国 : 乳 種 :
規 格 : タイプ :
原 材 料 :

JAN :