

黒光商事の

チーズ革命！！

ホンモノの味にこだわった
無添加ナチュラルチーズをお届けしています！！

給食に使うものだから・・・
安心・安全、ホンモノにこだわって、おいしいチーズにたどり着きました。
いつものチーズのこだわりと特徴を改めてご紹介！

★こだわりその①★

乳酸菌が生きてる
ナチュラルチーズ！！

これまでのプロセスチーズは・・・
チーズを加熱して溶かし、乳化剤などを加えて再度成型したもの。

黒光の商品は・・・

生乳を発酵熟成させて固めるナチュラルチーズ。
乳酸菌が生きていて、風味豊かな仕上がりになります。ヨーロッパで古くから伝わるホンモノの製法です！乳酸菌の生きたチーズをぜひお召し上がりください！

★こだわりその②★

原料は生乳と食塩だけの
無添加チーズ！

ナチュラルチーズなので乳化剤などの添加物は一切不使用。プロセスチーズに使われているセルロース（くっつき防止に使われるもの）も使わず、原料は生乳と食塩だけ。衛生的な環境のチーズ専門メーカーで手作業で加工・袋詰めしているからこそできる完全無添加チーズです！

★こだわりその③★

黒光商事だけの
オリジナルブレンドチーズ！

インターネットの某有名サイトで売り上げ日本一のチーズメーカーと黒光商事がコラボ！試作を重ね、イチオシのオリジナルブレンドで作ったシュレッドチーズは特におすすめ！塩分控えめでよく伸びる、乳を味わうおいしいチーズです。

特徴とご理解いただきたいこと・・・

★よく溶けるのが特徴です。加熱してご使用の際にはご注意ください。

★乳酸菌が生きているのが特徴です。乳酸菌を区別できない細菌検査（旧式の検査）を受けると、陽性が出てしまう場合があります。

★良い状態でお届けするため、300g入・1k入の未開封状態でお届けします。端数でご注文の際には不足の出ないようこちらで切り上げてお届けいたします。

黒光商事株式会社

TEL03-3727-4888
FAX03-3728-1871

裏面につづく・・・

2023年11月改定

～チーズ各種のご紹介～

＜シュレッドチーズ＞

アメリカ産モントレジャックとドイツ産ステッペンというチーズのミックス。塩分控えめで伸びの良さにこだわったオリジナルブレンドです。

300g入: 円/袋
1k入: 円/袋



＜カラーシュレッドチーズ＞

ニュージーランド産レッドチェダーとオランダ産ゴーダのミックス。オレンジ色とクリーム色の2色が楽しい見目を演出します。

300g入: 円/袋
1k入: 円/袋



＜粉チーズ＞

ニュージーランド産パルメザンの粉チーズ。セルロース不使用なのにサラサラ。風味も抜群です。

300g入: 円/袋
1k入: 円/袋



＜ダイスチーズ＞

4.8mmと8mmの2種類をご用意。100%ニュージーランドゴーダチーズ。乳の味と風味がしっかり感じられ、塩分控えめです。(ご指定のない場合は4.8mmでお届けします)

300g入: 円/袋
1k入: 円/袋



＜短冊チーズ 8cm＞

(チキンロール用)

鶏肉で巻いて作るチキンロール用にピッタリの特注サイズ8x1x1cm(約8g)。1本単位でご注文いただけます。プロセスチーズより溶けやすいので、調理の際にはご注意ください。※ご注文数により数本多くお届けになる場合がありますが、お値段はご注文数の分のみとなります。

円/本

＜短冊チーズ 18cm＞

(焼きちくわ用)

磯部揚げの際に焼きちくわにピッタリの特注サイズ18x0.8x0.8cm(約11g)。1本単位でご注文いただけます。プロセスチーズより溶けやすいので、調理の際にはご注意ください。※ご注文数により数本多くお届けになる場合がありますが、お値段はご注文数の分のみとなります。

円/本

＜スライスチーズ(フィルムなし)＞

9x9x0.3cm(約23g)。オランダ産ゴーダチーズ。1枚単位でご注文いただけます。※ご注文数により数枚多くお届けになる場合がありますが、お値段はご注文数の分のみとなります。

円/枚

＜ブロックチーズ＞

オランダ産ゴーダチーズ。

200g: 円/個

＜包むチーズ＞

2x2x1cm(約4g)。ダイスチーズやスライスチーズと同じオランダ産ゴーダチーズ。ハンバーグやコロッケにポンっと入れて包むのにちょうどいいサイズのチーズです。



円/個

＜クリームチーズ＞

ニュージーランド産クリームチーズ。製菓用に適した濃厚で酸味があり塩分の少ないチーズです。※従来のものより色が濃く、酸味のある商品です。

1k入: 円/個

★全ての商品でサンプルのご用意が可能です。ご希望の際にはお気軽にお問合せ