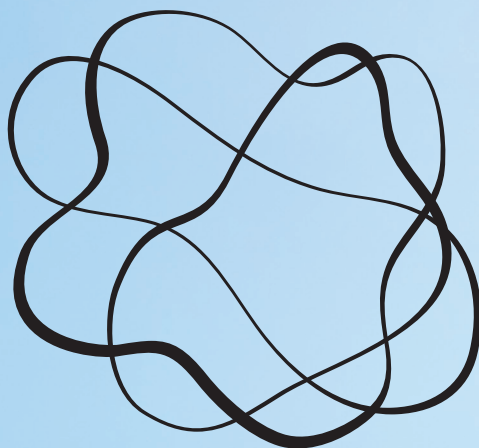




お店で、オリジナルの
「できたてチーズ」の
おいしさを。



北海道十勝

HOKKAIDO TOKACHI

the CURD



十勝カリアータ the CURD 商品規格書

1. 平均組成 (100g当たり)

エネルギー	283 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	22.9 g
炭水化物	1.9 g
ナトリウム	26 mg
食塩相当量	0.065 g

(推定値)

2. 種 類 別

ナチュラルチーズ

3. 賞味期限

製造日 + 730日

4. 保存方法

-18℃以下で保存してください

5. 包装形態

内容量：1kg×10袋

内装：ピロー包装

外装：ダンボール

6. 原材料名

生乳(北海道産)、pH調整剤

7. アレルギー物質

乳成分



アイデアしだいでいろいろなお料理が楽しめます。

※詳しい作り方は、担当者までお問い合わせください。

できたてモッツァレラの作り方

できたてならではのフレッシュなミルク風味とやわらかな食感が特長です。



電子レンジの場合 [200g]

「十勝カリアータ the CURD」を袋から必要な量を取り出して解凍する
凍っていて取り出しにくい場合は、全部解凍して、必要な分だけ取り出して使用する

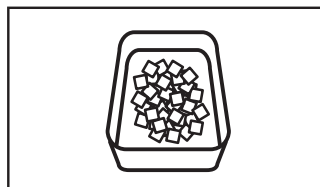
0 [用意するもの]

※熱くならない耐熱用手袋につきましては
フレッシュチーズスタジオにお問い合わせください



1

前日より「十勝カリアータ the CURD」を
冷蔵庫で解凍する
*使用前に常温にしておく
次工程で品温を均一にしやすい



2

200gを耐熱容器に入れ、
塩を1g(0.5%)入れる(分量はお好みで)
レンジで加熱 [600W・50秒/500W・1分20秒]

*加熱時間は量、解凍の度合い、レンジの種類によってご調整ください



3

サービススプーン(または手)で生地を
やさしく1回ひっくり返す
*かき混ぜないように注意



4

再びレンジで加熱
[600W・10秒/500W・20秒]



5

少しトロツとしてくる
やわらかい状態になり、手で生地を
1回伸ばし、液を包むようにやさしくまとめる



※チーズがまだトロツとしていない状態の場合は、
10秒ずつ追加で加熱して様子を見てください

6

液を手で包み込むように
やさしくまとめていくと
ツヤが出てくる



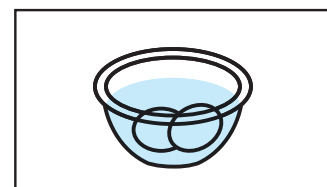
7

お好みのサイズで成形し
指でキュッと締めてちぎる



8

水で30秒冷やして、30~40℃ぐらいの
温かい状態で提供



サイズや形はあくまで1例です
お好みのサイズ・形へ自在にアレンジ可能です

湯煎の場合 [200g]

「十勝カリアータ the CURD」の袋から必要な量を取り出して解凍する
凍っていて取り出しにくい場合は、全部解凍して、必要な分だけ取り出して使用する

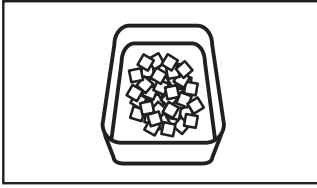
0 [用意するもの]

※熱くない耐熱用手袋につきましては
フレッシュチーズスタジオにお問い合わせください



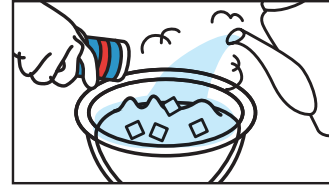
1

前日より「十勝カリアータ the CURD」を
冷蔵庫で解凍する
*使用前に常温にしておく
次工程で品温を均一にしやすい



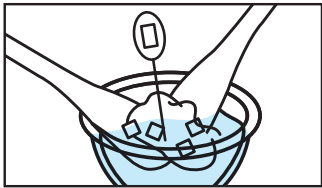
2

200gを耐熱容器に入れ、
塩を1g(0.5%)入れる(分量はお好みで)
約80℃のお湯を浸すように入れる



3

やわらかくなってきたら、
温度が均一になるように馴染ませる



*「北海道十勝 the CURD」の温度は約60℃が目安

4

やわらかさの状態を見つ
お湯を捨てて、再度注ぐ



*やわらかさが足りない時は2回ほど繰り返す

5

やわらかい状態になり、手で生地を
1回伸ばし、液を包むようにやさしく
まとめる



6

手で包み込むように
やさしくまとめていくと
ツヤが出てくる



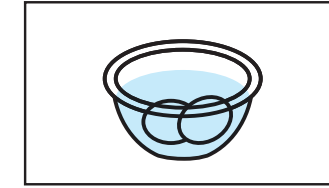
7

お好みのサイズで成形し
指でキュッと締めてちぎる



8

水で30秒冷やして、30~40℃
ぐらいの温かい状態で提供



サイズや形はあくまで1例です
お好みのサイズ・形へ自在にアレンジ可能です

活用例

熱を加えることで糸を引くように伸び、自由に形状を変えられるので、いろいろなアイデアが楽しめます。



最新情報はこちら

WEB

Instagram



フレッシュチーズスタジオ

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3丁目3-1 新東京ビル 1階 有楽町SAAI TEL: 070-3133-1050 (代表)