

楽しさいろいろ! チーズ図鑑

11月11日は「チーズの日」です。さまざまなタイプがあるチーズですが、その代表例をご紹介します。スーパーなどで好みのものを探してみましょう!

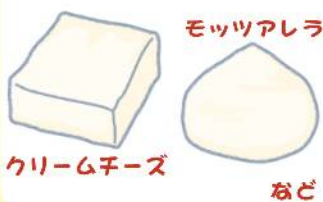
ナチュラルチーズ

ミルクに酸や酵素を加えて発酵させ、固めたもの。ヨーロッパを始め、世界中に1000種類以上あると言われ、大きさも形も味も実にさまざま!

軟質タイプ

フレッシュタイプ

熟成させない新鮮なタイプ



白カビタイプ

白カビを繁殖させたタイプ



半硬質タイプ

青カビタイプ

青カビを繁殖させたタイプ



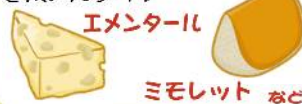
セミハードタイプ

製造時にプレスして水分を抜いたタイプ



硬質タイプ

製造時に強くプレスして水分を抜いたタイプ



プロセスチーズ

ナチュラルチーズを原料に作られます。手頃な価格で、長期保存ができるので、毎日の食卓におすすめ!



今月のヘルシーメモ

3つの力でカラダ強く。



カラダ強くするヨーグルト
ラクトフェリンと
ビフィズス菌BB536

発酵パワーで寒さに備えましょう!

ヨーグルトもチーズも発酵食品です。発酵食品は、栄養価が高く、吸収率もよいのが特徴です。日に日に寒くなるこの季節。手軽に摂れる発酵食品を食べて、元気に過ごしましょう!

お届け価格: 140円(税込み)/1個

☆配達曜日に合わせて1本からお届けします。

☆通常の配達に合わせて、月数回のお届け等、ご希望を承りますので、お気軽にお問い合わせください!♡

☆お問い合わせ・お申込みは、お電話等どうぞ!♡