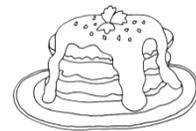


大洋産業株式会社 おすすめの商品ご案内



ファクトリーレギュラー

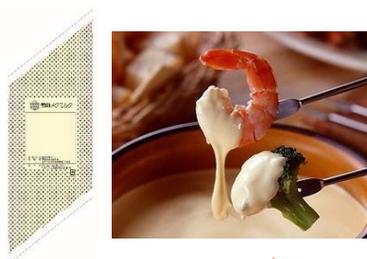


1,380円／個

- 最もポピュラーでマイルドな風味のプロセスチーズ
- 好きな形にカットできるため、お店の個性が出せるメニュー作りに最適

ケース入数	800g×12
賞味期限	240日（未開封）
保存方法	要冷蔵

GチーズフォンデュK



920円／個

- エメンタル風味を付与した本格的なチーズフォンデュ
- ワインや香辛料をブレンドしているので、手軽に本格的な風味を楽しめます

ケース入数	500g×10
賞味期限	120日（未開封）
保存方法	要冷蔵

雪印北海道100 クリームチーズロイヤルスノー



1,800円／個

- 北海道産生乳を100%使用したクリームチーズ
- 生クリームをブレンドし、「乳のコク」と「なめらかな物性」にこだわりました

ケース入数	1kg×6
賞味期限	240日（未開封）
保存方法	要冷蔵

のびてるチーズソフト モッツアレラ入りK



550円／個

- 「冷たい状態で」「常温状態で」糸引き性があるチーズソフト
- マヨネーズやピザソースなど、いろいろなソースと混ぜやすい物性

ケース入数	500g×20
賞味期限	180日（未開封）
保存方法	要冷蔵



お問い合わせは
大洋産業株式会社 営業担当まで！

Tel:(078)411-0600



おすすめ商品を使用したレシピ



チーズとミニトマトの豚巻き



使用量	材料
20g	ファクトリーチーズレギュラー
1枚	豚バラスライス
2個	ミニトマト



作り方

- ①ファクトリーチーズを角形に切り分ける。
- ②①に豚バラスライスを巻き、半分にしたミニトマトと交互に串にさす。
- ③焼成する。

ファクトリーレギュラー

お餅と冬野菜の和風フォンデュ 白味噌仕立て



使用量	材料
	【ベース】
450g	GチーズフォンデュK
50g	白味噌
	【具材】
適量	鍋用の餅
適量	お好みの冬野菜

GチーズフォンデュK

作り方

- ①鍋でチーズフォンデュを温め、少量ずつ白味噌を溶かす。
- ②鍋用の餅を軽く焼き、大根などお好みの冬野菜と共に添える。



北海道産ポテトとクリームチーズの フライドポテトサラダ



使用量	材料
2個	じゃがいも
70g	雪印北海道100 クリームチーズ ロイヤルスノー
10g	マヨネーズ
5g	北海道フレッシュクリーム40
少々	ステーキスパイス
1g	レモン汁
適量	オリーブオイル



クリームチーズ
ロイヤルスノー

のび〜るチーズマヨポテト



使用量	材料
25g	のびてるチーズソフト モッツアレラ入りK
25g	マヨネーズ
180g	フライドポテト



のびてるチーズソフト
モッツアレラ入りK