



COCON TOHOKU



宮城県蔵王山麓産生乳使用

## 蔵王マルチくり～むち～ず



### ＜学生達からのメッセージ＞

私たちは、宮城県蔵王山麓産の生乳を使用した濃厚なクリームチーズの開発提案をしました。和・洋様々な料理にアレンジできる「マルチ」な万能クリームチーズです。

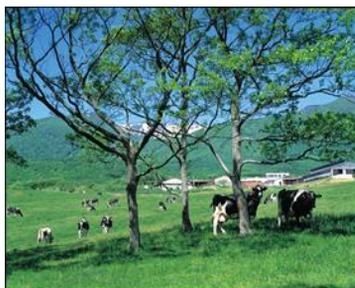
古今東北の産地から

蔵王の新鮮な生乳とクリムから作られたフレッシュタイプのナチュラルチーズです。熟練の職人たちの長年培われてきた技術で丹精込めてつくりあげました。生乳のやさしい美味しさが特徴で、パンやクラッカーだけでなく、鯉節やいぶりがっこ等、洋風にも和風にも合う食材です。



### 一般財団法人蔵王酪農センター

家庭用チーズ市場では、国産ナチュラルチーズの割合は10%程度とされています。ご家庭で使用する国産ナチュラルチーズの消費拡大を目標に、普及活動に取り組んでおります。



〈こだわりの製法〉  
 生乳は季節により乳脂肪分が変わります。それを長年培われてきた技術と知識でチーズ職人たちが毎回脂肪分や水分を調整し、年間を通してブレがないよう丹精込めて作ります。

〈こだわりの原料〉  
 蔵王山麓を中心とした宮城県南部2市7町の酪農家さんが、ストレスのない環境で健康を配慮した飼料を与えて育てた良質の乳牛の毎朝搾りたての生乳を納品してくれず。その生乳を原料として使用しています。

〈おすすめの食べ方〉

そのまま食べても美味しいですが、クリームチーズは和の食材にも良く合います。

スナックエンドウとクリームチーズを和えたものにかつお節をのせ、しょうゆ少々かけるだけで美味しいクリームチーズ和えができます。また、しらす、小ねぎ、かつお節と和えても和風和え物が出来上がりです。また、たくあんやいぶりがっこを刻んだものと和えたり、野沢菜漬けとも相性がとても良いです。

〈製造時のこだわり〉

製造過程において、より濃厚なチーズを作るため、水分(ホエイ)を極力除去しています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東日本大震災の時、蔵王酪農センターの工場も多大な被害を受けました。停電や燃料不足、道路の陥没などで集乳が出来ず、多くの酪農家さんが生乳を廃棄する事態となりました。そんな深刻な状況を受け、一日でも早く工場の復旧を目指しました。

その後、宮城そして東北の復興を目指し、多方面のメーカー様と協力し合い、新商品の開発など行ってまいりました。



〈商品名〉古今東北 宮城県蔵王町産生乳使用 蔵王マルチくり〜むち〜ず

【分類】: 日配

【製造者名】: 一般財団法人蔵王酪農センター

【製造地】: 宮城県刈田郡蔵王町

【主な原材料】: 生乳(宮城県産)、クリーム(生乳(国産))、食塩/安定剤(ローカストビーンガム)

【内容量】: 100g

【保存方法】: 10℃以下で保存してください

【賞味期限】: 120日

【JANコード】: 4573381185605

【ITFコード】: 14573381185602