

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~「CO・OP 6P チーズ」の巻~



『CO・OP 6Pチーズ、うちの子供のお気に入りなの~♪』

そんな職員の声から、2種類の「6Pチーズ」をみんなで食べ比べしてみました。
はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。



見た目は同じに見えるけど、
味も食感もメーカーによって違うのね!



CO・OP 6Pチーズは…

- ◎ ソフトな食感♪
- ◎ まろやかで、口溶けがやわらかいね!
- ◎ 塩味が強い感じがするわ~



一方、某メーカーの6Pチーズは…

- ◎ しっかりした食感やなあ。
- ◎ なかなか溶けへんわ~…
- ◎ 少し苦味を感じるね…

チーズ入り

牛豚バーグ



*ひき肉 = 牛豚合いびき肉

【牛豚バーグのソース】

- とんかつソース… 大さじ4
- ケチャップ … 大さじ4
- 赤ワイン …… 大さじ2

はんぺんを入れてフワフワ食感♪

【材料】— 小さい判型 10個分 —

- *ひき肉 …………… 300g
- ☆CO・OP はんぺん (袋の上からつぶしておく) … 1枚
- ☆玉ねぎ (みじん切り) …………… 1/2個分
- ☆しょうが (みじん切り) …………… 大さじ1
- ☆だししょうゆ …………… 大さじ2
- ☆酒 …………… 大さじ1
- ☆塩・こしょう …………… 少々
- ☆CO・OP 6Pチーズ …………… 2個
- ★CO・OP くっつかないホイル 又は サラダ油 …… 適宜

♡ソースの材料♡

← 牛豚バーグはこちら 鶏バーグはこちら →

チーズ入り

鶏バーグ



*ひき肉 = 鶏ひき肉

【鶏バーグのソース】

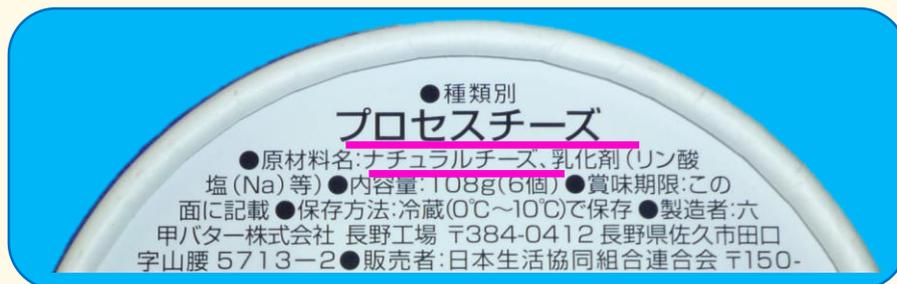
- しょうゆ … 大さじ2
- みりん …… 大さじ2
- 酒 …………… 大さじ2
- 砂糖 …………… 小さじ1
- 片栗粉 …… 小さじ1

《作り方》

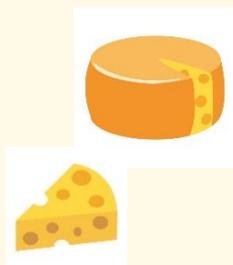
- ① 6Pチーズ2個は、1個をサイコロ状に5つに割り、全部で10個に分ける。
- ② ボウルに、ひき肉と、チーズ以外の☆印の材料を入れてしっかり練る。均等に10個に分け、ハンバーグの形に丸めて、サイコロ状に割ったチーズを中に入れる。
- ③ フライパンに「CO・OP くっつかないホイル」または「サラダ油」を敷き、ハンバーグを並べて、中火で焼いていく。片面に焼き色がついたらひっくり返し、フタをして弱火で焼く。
- ④ 中まで火が通ったら、一度、取り出す。
- ⑤ 肉汁が残っているフライパンにソースの材料を入れ、ひと煮立ちさせて火を止める。ハンバーグを戻して、ソースをからめる。



『ナチュラルチーズ』と『プロセスチーズ』… どう違う??



チ
ー
ズ



ナチュラルチーズ

原料となる牛や山羊・羊などの乳を、乳酸菌や酵素の働きで固め、熟成させたものが「ナチュラルチーズ」です。

チーズに含まれている乳酸菌が生きているので、そのまま置いておくと、時間の経過とともに熟成され、味わいの変化を楽しむ事が出来ます。ナチュラルチーズには大きく分けて7種類のタイプがあります。その中の、代表的なチーズをご紹介します。

フレッシュタイプ : モッツアレラ・カッテージ・リコッタ・
クリームチーズ・マスカルポーネ

白カビタイプ : カマンベール

青カビタイプ : ゴルゴンゾーラ

セミハードタイプ : ゴーダ

ハードタイプ : チェダー

その他、山羊の乳で作ったシェーブルタイプ、表面を塩水やアルコールで洗うウォッシュタイプがあります。

プロセスチーズ

プロセスチーズは、1種類もしくは数種類のナチュラルチーズを原料にしています。ナチュラルチーズを加熱して溶かし、乳化剤などを加え、再度固めることによって完成します。加熱しているため、乳酸菌は死滅していて、それ以上熟成することはありません。チーズ特有の熟成を止めることによって長期保存が可能になり、味や風味を均一にする事が出来ます。

日本でチーズといえば一般的にはこちらです。

スライスチーズ・6Pチーズ・キャンディーチーズなどの他、ナッツ入りやブラックペッパー入りなど、味も形も様々です。



つまり、『ナチュラルチーズを加工したものがプロセスチーズ』ということですね!

