

平成 21 年 1 月 7 日

1 月 31 日～ 期間限定発売

## フレッシュチーズを贅沢に使ったシュークリーム！

北海道産フレッシュチーズのさわやかなおいしさ。  
レアチーズケーキのようなリッチ感がお楽しみいただけます！！

日本の各地から。そして世界中から。洋菓子のヒロタでは各地で愛される本場のおいしさを探し求めています。そして「これは！」という食材をシュークリームやシューアイスへ商品化。東京圏・大阪圏に紹介することで産地の活性化を促し、世界中にゆたかなおいしさの循環をつくることを目標としています。このため日々原料の探求、商品開発に取り組んでいます。



酪農王国・北海道。広々とした平野で牧草を食む乳牛が与えてくれるフレッシュな牛乳は、まさに大地からの贈りもの。この搾りたての生乳のみを使ったフレッシュチーズは、ほどよく酸味がきいた日本人好みのまろやかな味わいです。今回私たちは北海道産フレッシュチーズに着目。おいしいシュークリームを開発することにしました。

北海道産フレッシュチーズのさわやかさにコクを加え、味に深みをプラスするためにさまざまな試行錯誤を繰り返しました。その結果、オーストラリア産のナチュラルチーズをブレンドすることに。北海道とオーストラリア、2種類のナチュラルチーズがおいしい相乗効果を生み、乳本来の旨みが際立つクリーミーでコクのある自慢の味わいが完成したのです。

さらにアクセントとしてレモン果汁を加え、柑橘のみずみずしさをプラスしました。

まるでレアチーズケーキを食べているようなリッチ感&さわやかさをもつチーズクリームが、ヒロタオリジナルのふわふわシュー皮に驚くほどマッチ。お口でとけあい、おいしいハーモニーを奏でます。ひと口食べればその魅力にハマるはず。自慢のおいしさをどうぞお確かめください。



概要&gt;&gt;&gt;

商品

商品名：オリジナルシュークリーム レアチーズ

内容量：4個

販売売価：300円（税込）

販売期間：2009年1月31日～2009年3月30日

## チーズで育むヘルシーライフ！！

～多彩な魅力をもつチーズの実力に迫る～



### 国産ナチュラルチーズの大躍進

北海道では、国産ナチュラルチーズの総生産量 12,146 t のうち約 9 割にあたる 10,709 t を生産しています（2004 年度/農林水産省「牛乳乳製品統計」）。

ひと昔前まで、日本では“チーズ”といえば、6P チーズやブロック型の黄色いチーズなどプロセスチーズが主流でした。それがいつの間にかさまざまなナチュラルチーズがごく身近なものとなり、日常的に楽しめるようになりました。

1990 年前後を境に、プロセスチーズとナチュラルチーズの消費量は逆転。現在ではナチュラルチーズの方が多く食されています。そして以前は輸入品がほとんどを占めていたナチュラルチーズですが、徐々に国産の割合が高まっています。

さて、チーズにはいろんな種類がありますね。どのように分類され、それぞれどんな特徴があるか簡単に説明しましょう。

まず、チーズは大きくナチュラルチーズとプロセスチーズに分けられます。

ナチュラルチーズは牛、ヤギ、ヒツジなどの乳を乳酸菌などの働きで固めたもので、発酵熟成させたもの（白カビ、青カビなどで）と、熟成させない一般的にフレッシュチーズと呼ばれるものがあります。これに対し、プロセスチーズとはナチュラルチーズを加熱して溶かし、再度固めたもの。ナチュラルチーズに比べ日持ちし、味が安定しているので以前の日本ではこちらが一般的だったようです。現在では人々の嗜好性も多様化し、ワインブームなどの影響もあり、ナチュラルチーズの多様なおいしさが広く知られるようになりました。さらに食の安全に注目が集まる現在、国産ナチュラルチーズの需要は今後ますます伸びていくことでしょう。

### <完全栄養食品>チーズ

チーズには、さまざまな栄養素がバランスよく含まれています。チーズで摂れない栄養はビタミン C と食物繊維だけといわれ、「完全栄養食品」と呼ばれることもあるほど。これはもともと栄養価の高い乳を凝縮しているから。そのためチーズを 20g 食べるだけで、牛乳を 200g 飲んだものと同様の栄養を摂ることができるのです。

おいしく食べて、さまざまな栄養が摂れるチーズ。なかでも牛乳を飲むとお腹がゴロゴロしてしまう人が多い日本人にとって、カルシウムを摂取するには最適の食品です。洋菓子のヒロタの【オリジナルシュークリームレアチーズ】が、さらなるチーズの魅力をみなさまにお届けできるきっかけとなれば幸いです。



※写真はすべてイメージです。

<本件に関するお問い合わせ先>

21LADY株式会社 経営企画担当（倉田、薬師寺） 03-3556-2121