

## チーズの種類

## フレッシュチーズ

## 【概要】

ナチュラルチーズのうち、製造後すぐに消費可能な熟成していないチーズであり、以下のものを含む。

- ・モッツアレラ、クリームチーズ、カッテージ、マスカルポーネ 等



モッツアレラ

クリーム  
チーズ

## 【主な用途】

直接消費  
シュレッドチーズ用(モッツアレラ)

## シュレッドチーズ

## 【概要】

チーズを短冊状又は繊維状に裁断したもの。



## 【主な用途】

ピザをはじめとする様々な料理に使用

## ブルーチーズ

## 【概要】

青カビによって熟成させたナチュラルチーズ。我が国で流通しているブルーチーズの殆どはEU産。

- ・ロックフォール、ゴルゴンゾーラ、スティルトン 等



ゴルゴンゾーラ

## 【主な用途】

直接消費用

## おろし及び粉チーズ

## 【概要】

チーズを粉砕又はおろしたもの。



## 【主な用途】

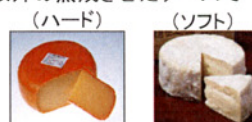
パスタ、グラタン等への風味付け

## その他チーズ(熟成チーズ)

## 【概要】

ナチュラルチーズのうち、ブルーチーズ以外の熟成させたチーズであり、以下のものを含む。

- ・チェダー、ゴーダ、カマンベール、パルミジャーノ・レジャーノ 等



ゴーダ

カマンベール

## 【主な用途】

直接消費用  
プロセスチーズ、シュレッドチーズ原料用

## プロセスチーズ

## 【概要】

ナチュラルチーズを粉砕、溶解及び乳化させたもの。



## 【主な用途】

直接消費用