



2011年5月25日

株式会社 **イツカ**

北海道産生乳 100%使用  
**「北海道 マスカルポーネ」**

ロールケーキのセンターに使用されて人気復活のティラミス。このティラミスの主原料となるのが、フレッシュチーズのマスカルポーネです。

乳脂肪分が80%前後で天然の甘味があり、固めに泡立てた生クリーム — これによく似たマスカルポーネは、酸味や塩分が少ないことからリゾットやその他の料理、そして菓子にもよく使われます。

**\* おすすめポイント！**

- ・ 北海道の生乳を使用し、北海道別海町にて製品化したフレッシュチーズです。
- ・ 鮮度が高く、そのまま他の素材と混ぜても商品を引き立てます。
- ・ なめらかなペースト状で、作業性も抜群です。
- ・ しっかり、かつスッキリとした乳風味が特徴のハイクオリティの商品です。

**\* 商品仕様**

品名	量目	チーズの効能
森永 北海道マスカルポーネ	1kg × 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷え性、虚弱体質改善(たんぱく質)</li> <li>・ 新陳代謝促進、疲労回復(ビタミンA、B2)</li> <li>・ 骨粗しょう予防(カルシウム)</li> </ul> 等々、メタボ対応型栄養素が豊富に含まれています



**\* 当社の対応**

ご使用の用途によって、10 kgのバルク商品のご用意も可能です。上記商品のご注文・お問い合わせは、イツカ営業部・大島までお願いいたします。

(電話: 03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)