Chesco Cheese Catalog

チェスコ株式会社



ワインとチーズのマリアージュ

スパークリングワイン



・フロマージュブラン

・リコッタ

・ベームスターブラスカス

・モッツァレラ
バッファロー

・パルミジャーノ
レジャーノ

・ブラータ

・サンタンドレ

・チェダーオーストラリア

・サントモール

・ベームスターゴート

・スペインチーズプレート

・タレッジオイゴール

・ベームスタークラシック

・カマンベールクールドリヨン

・ベームスターEXオールド

・クリームロイヤル

・ピエダングロワ

・ペコリノロマノ

・ゴルゴンゾラピカンテイゴール

・フルムダンベール

白ワイン



赤ワイン



Chesco Cheese Catalog　フレッシュ

モッツァレラ イゴール125g



ミルクの甘みがあり、新鮮でなめらかな口当たりです。トマトとモッツァレラのサラダ『カプレーゼ』は有名です。製造工程の作業、引きちぎる(モッツァーレ)という意味から命名されました。熱を加えると溶けやすく、糸引きも良いので、料理に最適です。

商品コード	220120
原産国	イタリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後　18　日
JANｺｰﾄﾞ	8021398443950



モザレラ ブファラ



真っ白で柔らか、弾力性のある水牛製のモッツァレラチーズ。乳を固め、その塊を熱い湯の中でこねたり伸ばしたりすることでさけるような独特の組織になります。スライスしてトマトと重ね、バジリコとオリーブオイルをかけた『カプレーゼ』は人気の前菜メニューです。

商品コード	000595
原産国	イタリア
規格	150g × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後　18　日
JANｺｰﾄﾞ	8007968001508

リコッタ イゴール



『リコッタ』とは、2度煮るという意味で、チーズを製造したときにできる『ホエー(乳清)』を加熱してつくられます。低カロリーでさっぱりした味わいの中にミルクの甘みがあります。タルトの材料に。また、はちみつをかけてデザートに。

商品コード	220119
原産国	イタリア
規格	250g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後　27　日
JANｺｰﾄﾞ	8011608000066



イゴール
マスカルポーネ



イゴールマスカルポーネ500g



ティラミスの材料としてすっかり有名になった『マスカルポーネ』を、山間部の恵まれた環境で育った牛により搾乳された新鮮なミルクで作りました。甘みがあってクリーミィな口当たりとなめらかさがあり、お菓子作りにはかかせないイタリアの代表的チーズです。

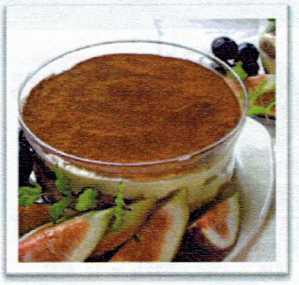
商品コード	230007
原産国	イタリア
規格	500g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(クリーム)
賞味期限	輸入後　30　日
JANｺｰﾄﾞ	8021398300178

イゴールマスカルポーネ250g



ティラミスの材料としてすっかり有名になった『マスカルポーネ』を、山間部の恵まれた環境で育った牛から搾乳された新鮮なミルクで作りました。甘みがあってクリーミィな口当たりとなめらかさがあり、お菓子作りにはかかせないイタリアの代表的チーズです。

商品コード	230006
原産国	イタリア
規格	250g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(クリーム)
賞味期限	輸入後　30　日
JANｺｰﾄﾞ	8021398300154



マスカルポーネ
ティラミス

イタリアンマスカルポーネ200g



上品な甘みとなめらかな口当たりが特長のイタリア産マスカルポーネ。デザートやお料理に、生ハムで巻いてオツマミにもおすすめです。

商品コード	614600
原産国	イタリア
規格	200g × 24 × 1
タイプ	フレッシュ(クリーム)
賞味期限	輸入後　150　日
JANｺｰﾄﾞ	8002795002469

エル・エ・ヴィールクリームチーズ6P



フランス産のナチュラルチーズ。豊かなミルクの風味とほのかな酸味がマッチした深い味わい。口溶けが良くクリーミーな口あたりで、塗りやすいクリームチーズ。
15gのポーションタイプなので、ホテルなどの朝食バイキングなどに使用出来ます。

商品コード	230032
原産国	フランス
規格	90g × 16 × 1
タイプ	フレッシュ(クリーム)
賞味期限	輸入後　120　日
JANｺｰﾄﾞ	3451790964442

フロマージュブラン イズニー40%



フロマージュブランは「白いチーズ」という意味。ヨーグルトのようで、まさにミルクを固めたばかりといった感じの熟成させない作りたてのチーズです。爽やかな口当たりはヨーグルト感覚で、サラダにかけたりフルーツやジャムとあわせて。

商品コード	000714
原産国	フランス
規格	500g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後　24　日
JANｺｰﾄﾞ	3254550040208

スカモルツァ アッフミカータ250g



やさしいスモーク風味。モッツァレラより水分が少なく食感は弾力があり引き締まっています。そのままスライスしておつまみに、オリーブオイルをかけても美味しく召し上がれます。又、フライパンで強火でさっと焼いてとろりとしたところを食べます。

商品コード	651300
原産国	イタリア
規格	250g × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後　120　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515514204

カチョカバロチッコロ



あじわい豊かな北海道産の生乳を使ったカチョカバロチーズを食べやすい大きさにしました。1袋10個入りです。焼いたり、電子レンジで温めるなど熱を加えることで、モチモチとした食感とミルクの風味をより一層お楽しみいただけます。

商品コード	631100
原産国	北海道
規格	100g × 20 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	4528355710000

カチョカバロチッコロ スモーク



あじわい豊かな北海道産の生乳を使ったカチョカバロチーズを食べやすい大きさにしました。1袋10個入りです。香りの良いヒッコリーチップを使用して燻煙しています。

商品コード	619300
原産国	北海道
規格	100g × 20 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	4528355710017

カチョカバロプレーン



パスタフィラータ(湯練り)製法で作るチーズ。ミルクの香りが豊かでほんのり甘みがあります。3mm位にスライスして、熱したフライパンかオーブンでさっと両面を焼くとトロリと溶け、ミルキーな味を楽しめます。

商品コード	260040
原産国	日本
規格	100g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	4528355007339

カチョカバロスモーク



パスタフィラータ(湯練り)製法で作るチーズ。コクのある旨みとヒッコリーチップで燻製にした香りが楽しめます。3mm位にスライスして熱したフライパンかオーブンでさっと両面を焼くと、トロリと溶けます。

商品コード	260041
原産国	日本
規格	100g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	4528355007346

北海道手作りカッテージチーズ



生乳100%を原料にした脱脂乳でカード(乳固形)を作り、分離したクリームを少量まぶした手作りチーズです。軽い口当たりとフレッシュなミルクの風味がお楽しみ頂けます。

商品コード	004332
原産国	日本
規格	150g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　48　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515512026
発注ロット	6個

ブルサン オニオン&チャイブ



新商品

濃厚でクリーミーなチーズに、オニオンの甘みとチャイブ(西洋あさつき)の豊かな香りが広がる、上質なフレーバーのフレッシュチーズ。

商品コード	665900
原産国	日本
規格	100g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　80　日
JANｺｰﾄﾞ	4571440450459

ブルサン ガーリック&ハーブ



フレッシュチーズに香り高いガーリックとハーブを加えたフランス生まれのブルサン。ほろほろとした食感と口に入れるとふわっと溶けるような口どけが楽しめます。パンやクラッカーに塗ってお酒のおつまみに。またお肉料理やディップなど、お料理のアクセントにもご利用頂けます。

商品コード	260104
原産国	日本
規格	100g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　80　日
JANｺｰﾄﾞ	4571440450015

ブルサン ペッパー



フレッシュチーズにスパイシーな香辛料を加えたブルサンのペッパータイプ。ほろほろとした食感と口に入れるとふわっと溶けるような口どけが楽しめます。パンやクラッカーに塗ってお酒のおつまみに。またサラダやパスタ料理のアクセントに。

商品コード	260105
原産国	日本
規格	100g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	製造後　80　日
JANｺｰﾄﾞ	4571440450022

イル・ド・フランス アペリフレ コート・ダジュール風



フランスのフレッシュなクリームチーズのアソートタイプです。トマトやバジルなどをトッピングしました。シャンパンや白ワインに合わせて。

商品コード	658800
原産国	フランス
規格	100g × 12 × 4
タイプ	フレッシュ（フレッシュ）
賞味期限	輸入後　42　日
JANｺｰﾄﾞ	3480341002692

イル・ド・フランス アペリフレ プロヴァンス風



フランスのフレッシュなクリームチーズのアソートタイプです。地中海風味のハーブとスパイスをトッピングしました。シャンパンや白ワインに合わせて。

商品コード	658900
原産国	フランス
規格	100g × 12 × 4
タイプ	フレッシュ（フレッシュ）
賞味期限	輸入後　42　日
JANｺｰﾄﾞ	3480341002685

サンモレチーズムース ストロベリー



①クリームチーズを泡立て空気を含ませる製法により生み出されたふんわり軽い新食感のチーズムース
②チーズの美味しさを手軽に楽しめるストロベリー風味のデザートタイプ
③パンケーキやクレープなどのデザートとも相性ピッタリ

商品コード	662300
原産国	日本
規格	65g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　126　日
JANｺｰﾄﾞ	4980372131396

サンモレチーズムース バニラ



①クリームチーズを泡立て空気を含ませる製法により生み出されたふんわり軽い新食感のチーズムース
②チーズの美味しさを手軽に楽しめるバニラ風味のデザートタイプ
③パンケーキやクレープなどのデザートとも相性ピッタリ

商品コード	662200
原産国	日本
規格	65g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　126　日
JANｺｰﾄﾞ	4980372131402

アメリカンクリームカップ



カップに入って保存に便利な、アメリカの新鮮なミルクを使ったクリームチーズ。なめらかでパンやクラッカーに塗りやすくさわやかな酸味とコクはどなたでも楽しめます。

ハラール商品

商品コード	004437
原産国	アメリカ
規格	227g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515512385

アメリカンクリームチーズ4P



カップ入りクリームチーズ。なめらかでパンやクラッカーに塗りやすくさわやかな酸味とコクはどなたでも楽しめます。食べやすいミニサイズの個包装です。

商品コード	649900
原産国	アメリカ
規格	112g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（フレッシュ）
賞味期限	輸入後　60　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515514181

アメリカンクリームチーズミニ15P



使いやすいミニサイズの個包装です。カップ入りのクリームチーズで、さわやかな酸味とコクがあり、おつまみにおすすめ。お菓子作りの材料にも。

取寄品

商品コード	652100
原産国	アメリカ
規格	420g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　42　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515514228
配送ロット	30ケース



アメリカンクリームチーズ
ミニシリーズ陳列イメージ



クリームチーズのアラカルトイメージ

ナッツ＆フルーツチーズオーストラリア125g



クリームチーズと相性の良いアプリコット、干しブドウ、ココナッツが入っています。コーヒー、紅茶に合わせティータイムのお供に、お子様のおやつにも。又、白ワイン、シャンパンともよく合います。

ハラール商品

商品コード	260065
原産国	オーストラリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	9316160000066

メロン＆マンゴーチーズオーストラリア125g



クリームチーズと相性の良いパパイヤ、マンゴー、マスクメロンが入っています。コーヒー、紅茶に合わせティータイムのお供に、お子様のおやつにも。又、白ワイン、シャンパンともよく合います。

ハラール商品

商品コード	260066
原産国	オーストラリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	9316160000493

アプリコット＆アーモンドチーズオーストラリア125g



クリームチーズと相性の良い、カットパパイヤ、カットアプリコット、ココナッツが入っています。コーヒー、紅茶に合わせティータイムのお供に、お子様のおやつにも。又、白ワイン、シャンパンともよく合います。

ハラール商品

商品コード	260067
原産国	オーストラリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	9316160000080

アプリコット＆ラム125g



クリームチーズと相性の良いアプリコットとラムが入った、デザート感覚で楽しめるクリームチーズです。コーヒー、紅茶に合わせティータイムのお供に。また、白ワイン、シャンパンにもおすすめです。

商品コード	260091
原産国	オーストラリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	9316160000042

CS クリームプレーン オーストラリア(K)



チーズケーキを始めデザートの素材としてよく使われるクリームチーズ。ソフトでクリーミィな味わいは、お菓子の素材だけではなく、パンにのせたり、おかかと醤油というような和風の味付けでもお楽しみいただけます。

商品コード	537600
原産国	オーストラリア
規格	2kg × 6 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　240　日
JANｺｰﾄﾞ	0245270

CS クリームプレーン デンマーク



チーズケーキをはじめデザートの素材としてはもっとも良く使われるクリームチーズ。しっとり柔らかく、穏かな甘さの中にもかすかな酸味を含むデンマーク産ならではの品質と味を誇ります。

商品コード	534000
原産国	デンマーク
規格	1.8kg × 6 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　240　日
JANｺｰﾄﾞ	0245269

CS クリームプレーン ニュージーランド



牛乳にクリームを加えて作ったもので、きめの細かい組織はしっとりとして柔らかく、かすかな酸味を含みます。チーズケーキをはじめお菓子の材料として最もよく使われるほか、ベーグルやパンにぬったり、ハーブなどとミックスしてカナッペに、おかかと醤油という和風の味付けにもよく合います。

商品コード	538100
原産国	ニュージーランド
規格	1kg × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	0245274



クリームプレーン
ニュージーランド



クリームプレーン　デンマーク



レアチーズケーキ

フレッシュマスカルポーネ

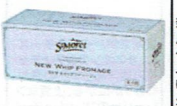


作業性がよく、混ぜやすくて他の素材になじみやすいのが特長です。

要在庫確認品

商品コード	250036
原産国	日本
規格	1kg × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（クリーム）
賞味期限	製造後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	4980372130184
発注ロット	1ケース

サンモレNEWホイップフロマージュ1kg



新鮮なクリームと生乳を使用し、信州あずみ野工場で作られたフレッシュなクリームチーズ。ホイップされているので、口溶けが良く、生クリームや、メレンゲ、チョコレートなどに合わせやすい仕様となっております。

予約品

商品コード	260068
原産国	日本
規格	1kg × 12 × 1
タイプ	フレッシュ（フレッシュ）
賞味期限	製造後　150　日
JANｺｰﾄﾞ	4980372130191
発注ロット	1ケース

CS アペティーナ ホワイトチーズ



デンマーク産の牛のミルクから作られたチーズ。ミルクの風味が豊かで程よい塩味が特長です。そのまま崩してサラダのトッピングやオムレツに入れたり、角切りにしてお好みのオリーブと合わせオリーブオイルをかければおつまみにも。

商品コード	553100
原産国	デンマーク
規格	2kg × 2 × 1
タイプ	フレッシュ（フレッシュ）
賞味期限	輸入後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	0245275

Chesco Cheese Catalog フレッシュ

キャステロクリーム パイナップル



①パイナップル、パパイヤのほど良い甘さ、アーモンドの香ばしさ、チーズのクリーミーさが混ざり合って、美味しさがさらに引き立つ ②お洒落なドーナツ型でお好みのサイズにカットして食べられる ③ワインやブランデーとも相性ぴったり

商品コード	631600
原産国	デンマーク
規格	125g × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 42 日
JANコード	4904515514105

休売中

キャステロクリーム ペッパー



①クリームチーズに黒胡椒と白胡椒をまぶしたスパイシーなチーズ ②お洒落なドーナツ型でお好みのサイズにカットして食べられる ③ワインやビールなどと相性ぴったり

商品コード	631700
原産国	デンマーク
規格	125g × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 42 日
JANコード	4904515514112

休売中

キャステロクリーム ラム



新鮮なミルクを使用したクリームチーズにラムを混ぜ合わせた大人のチーズデザートです。全体にまぶしたヘーゼルナッツの香ばしさ、チーズのクリーミーさにラムの甘さが混ざり合った贅沢なチーズです。デザートとしてでも、ワインやブランデーとも相性が良いです。

商品コード	632300
原産国	デンマーク
規格	125g × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 42 日
JANコード	4904515514129

休売中

キャステロミニミックス5P



要在庫確認品

いろいろな風味が味わえるミニサイズのチーズアソートです。おやつはもちろん、お酒のおつまみにも楽しめます。(ブルーチーズ、白カビチーズ、クリームチーズペッパー、クリームチーズチャイブ、クリームチーズパイナップル)

商品コード	645900
原産国	デンマーク
規格	100g × 1 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後 30 日
JANコード	4904515514167

休売中

アペティーナホワイト キューブ&オリーブ



チーズとブラックオリーブをスパイスのたっぷり入ったオイルに漬け込みました。一口サイズでビールやお酒のおつまみにピッタリ。チーズとオリーブはサラダのトッピングに、オイルはドレッシングにもご利用いただけます。

ハラール商品

商品コード	648400
原産国	デンマーク
規格	80g × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	5760466799454

アペティーナホワイト キューブ



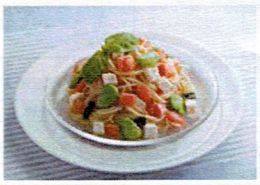
チーズを香草などスパイスのたっぷり入ったオイルに漬け込みました。サラダのトッピングやパスタソースにピッタリ。残ったオイルはドレッシングやお料理にお使いいただけます。

ハラール商品

商品コード	648300
原産国	デンマーク
規格	150g × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 210 日
JANコード	5760466610681



アペティーナホワイトキューブ



アペティーナホワイトの冷製トマトパスタ

アペティーナホワイト200g



①ミルクの風味が豊かでクリーミーな味わい ②塩抜き要らずでそのままお料理に ③サラダのトッピングやオムレツに相性ピッタリ

ハラール商品

商品コード	650600
原産国	デンマーク
規格	200g × 16 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	4904515514198

Arla [デンマーク]



デンマークに本拠を置くヨーロッパ最大規模の乳製品メーカー

アーラフーズは、デンマークに本拠を置くヨーロッパ最大規模の乳製品メーカーです。
デンマークのMDフーズ(1970年創業)と、スウェーデンのアーラ(1915年創業)が2000年に合併して誕生しました。ミルクやチーズ、バター、粉乳などを生産し、北欧をはじめヨーロッパ、アメリカ、アジアなど世界各国に輸出・販売しています。
デンマークの総ミルク生産量の約90%にあたる年間1300万トン以上のミルクをアーラフーズが供給し、搾乳量においては世界第5位の規模を誇ります。
アーラフーズの母体は、北欧の酪農協同組合で、現在12700軒以上の酪農家に所有されています。すべての酪農家が、アーラフーズ独自の品質管理プログラムを厳守することで、高品質なミルクの安定的な供給が実現しています。

Chesco Cheese Catalog 冷凍

冷凍モッツァレラ セレツィオーネ1kg



本場イタリア産モッツァレラチーズを冷凍保存しました。フレッシュモッツァレラに比べ保存性に優れ、取扱いが便利です。熱を加えると良く溶け糸引きが楽しめるので、焼き料理に最適。そのまま召し上がって頂く、カプレーゼなどの生食にもご利用頂けます。【解凍後賞味期限:3日】【解凍目安:冷蔵12時間】

商品コード	000555
原産国	イタリア
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 300 日
JANコード	8018223003823
発注ロット	5ケース

冷凍モッツァレラ1kg



保存性に優れ、取扱いに便利な冷凍ナチュラルチーズ。フレッシュ感溢れるモッツァレラチーズは、料理の幅を広げます。【解凍後賞味期限: 3日】【解凍目安: 冷蔵12時間】

商品コード	000371
原産国	イタリア
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 300 日
JANコード	4904515403997
発注ロット	2ケース

冷凍ブラータ



ブラータとはモッツァレラチーズでクリームを包んだフレッシュタイプのチーズです。チーズを切るともっちりとしたモッツァレラチーズは、料理の幅を広げます。クリームが溢れ、ミルク感たっぷりな味わいです。【解凍後消費期限:2日】【解凍目安:冷蔵24時間】

2021年10月発売

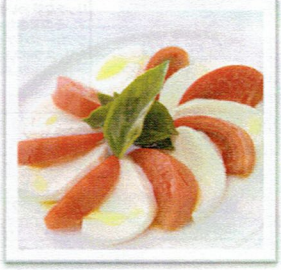
商品コード	667600
原産国	イタリア
規格	125g × 26 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 233 日
JANコード	8032956079856
発注ロット	2ケース

冷凍モッツァレラ ミルクチェリー

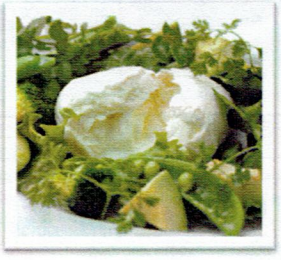


チェリータイプの冷凍モッツァレラチーズ。冷凍で長期保存が可能。また一口タイプなので、必要な量だけ使用でき、時間や材料の無駄が省けます。ピザ・サラダやオードブルなど幅広く、お使いいただけます。(1粒約5g、約200粒入り)

商品コード	662900
原産国	イタリア
規格	1kg × 6 × 1
タイプ	フレッシュ(フレッシュ)
賞味期限	輸入後 420 日
JANコード	8011511511079
発注ロット	3ケース



モッツァレラと
トマトのカプレーゼ



ブラータと
グリーングリーンサラダ

チェスコ株式会社

Chesco Cheese Catalog　白カビ

カマンベール　クールドリヨン

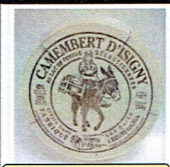


「クール・ド・リヨン」とはフランス語で「ライオンの心臓」の意味で、パッケージに書かれた2匹のライオンが目印。若いうちは良質な乳のクリーミィな味わい。熟成するにつれコクと風味が増しとろりとした食感になります。ノルマンディー地方の名産品であるリンゴとの相性は抜群です。

商品コード	000722
原産国	フランス
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　27　日
JANコード	3161910238710



イズニーカマンベールピロ



要在庫確認品

カマンベール発祥の地フランス ノルマンディー地方で作られる。本格派のカマンベール。熟成するにつれて豊かな香りとコクが増します。

商品コード	220146
原産国	フランス
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　18　日
JANコード	4904515513825

トランブレカマンベール・フェルミエ



要在庫確認品

農家製タイプのカマンベール。熟成が進むにつれ、コクと風味が増し、しっかりとした味わいに。

商品コード	220138
原産国	フランス
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　45　日
JANコード	3565430001111

休売中

グランフェルマージュカマンベール8P



予約品

ポーションタイプの食べきりサイズです。マイルドで食べやすいカマンベールチーズです。

商品コード	662000
原産国	フランス
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　33　日
JANコード	3523230054058

ジェラール　カマンベール



新開発の製法により従来のロングライフカマンベールの利点である賞味期限の長さ、食べやすさ、手軽さをそのままに、よりコクのある風味、食べ応えのある食感と口解けのよさがあります。まわりは柔らかくクリーミィで、熟成タイプのカマンベール同様中心に芯が残ります。

商品コード	004393
原産国	フランス
規格	125g × 12 × 4
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　270　日
JANコード	3161717000510

ジェラールミニカマンベール2P



「ジェラールカマンベール」が2個入った利便性の高い食べ切りサイズです。フランスの良質な原乳と伝統あるフランス・カマンベール作りの技術を生かし、バランスが良く滑らかな口当たりとコクのある味わいがお楽しみいただけます。

商品コード	004152
原産国	フランス
規格	50g × 10 × 4
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　180　日
JANコード	4980372130023

ジェラール　ミニカマンベール3P



フランスで、100年以上チーズと向き合っている「ジェラール」がセレクトしたミニサイズのフランス産カマンベールチーズ。フランス産カマンベールの美味しさをそのまま食べやすいミニサイズにしました。おつまみやおやつにピッタリです。

商品コード	250060
原産国	フランス
規格	75g × 20 × 3
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　180　日
JANコード	4980372130832

イル・ド・フランス　カマンベール



クリーミーでマイルドな味わいのフランス産カマンベールです。

商品コード	250066
原産国	フランス
規格	125g × 48 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　210　日
JANコード	3161711000240

イル・ド・フランス　ブリー125g

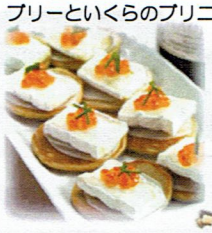


2021年9月発売

本場フランスの厳選された生乳からつくられている、クリーミーでマイルドな味わいのブリーチーズです。ロングライフタイプなので、パッケージを開けた時が常に食べ頃です。

商品コード	665100
原産国	フランス
規格	3kg × 1 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　210　日
JANコード	3161712996146

ブリーといくらのブリニ





ブリーとグリル野菜のタルティーヌ



ブリーチーズのカスクート

イル・ド・フランス　ブリー



ルイ16世も愛してやまなかった「チーズの王様」と呼ばれるブリードモーを筆頭に、フランスの代表的なチーズです。日本でも人気が高く固形分中脂肪が60%と大変まろやかなチーズで穏やかな味わいです。パンとの相性もよくお料理にも最適のチーズです。

商品コード	552100
原産国	フランス
規格	3kg × 1 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　35　日
JANコード	0231123000008

イル・ド・フランス　ミニブリー3P



①ロングライフで食べやすいミニサイズのブリーチーズ
②気軽に食べやすく、スタイリッシュな個包装

商品コード	632000
原産国	フランス
規格	75g × 20 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　180　日
JANコード	4980372131273

イル・ド・フランス　ブリーチーズ110g



①フランスの代表的なチーズで日本でも人気の高いブリーチーズ
②穏やかなコクがあり、まろやかでクリーミーな味わい
③オードブルはもちろんパンとの相性もよく、料理にも使える

商品コード	658500
原産国	フランス
規格	110g × 6 × 6
タイプ	白カビ
賞味期限	製造後　33　日
JANコード	4904515006143

CS　ルスティックプチブリー



フランス産のクリーミィな1kgサイズのブリーチーズ。オードブルにはもちろん、お料理にも最適です。

商品コード	541600
原産国	フランス
規格	1kg × 2 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　35　日
JANコード	0245299

サントーバン



木箱にラップされたチーズが入ったパッケージに特長あるチーズです。フランスで人気の高い新しいタイプのカマンベールで、クリーミィでとても食べやすく、いろいろな食シーンにお楽しみいただけます。

商品コード	000668
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　37　日
JANコード	3175210007891

カプリスデュー



「神々の気まぐれ」の名を持つマイルドで食べやすい白カビのチーズです。いつでも食べ頃で乳脂肪分の高いクリーミィな味わいです。

商品コード	220190
原産国	フランス
規格	1個 × 8 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　30　日
JANコード	3161710000135



サンタンドレ

サンタンドレ200G



ふわっとした白カビに包まれたクリーム色のなめらかな生地は、バターのようにリッチな味わいが楽しめます。そのままカットしてクラッカーやバゲットにのせたり、スライスしたリンゴと一緒にお楽しみください。

商品コード	220123
原産国	フランス
規格	200g × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後　27　日
JANコード	3161911247476

パヴェダフィノア



白カビタイプには珍しい立方体のチーズ。「パヴェ」とは石畳を意味します。熟成につれ最初は固さがあったチーズの中身がトロトロになり、スプーンですくえるほどに変化します。ミルクのコクのある濃厚な味わいと香りが広がります。

商品コード	000685
原産国	フランス
規格	1個 × 8 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 18 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515662523

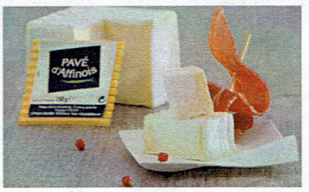
パヴェダフィノアミックス5P



予約品

人気のダフィノアシリーズがミニサイズで5種類入った手軽につまめるアソートセットです。（パヴェダフィノアオリジナル、パヴェダフィノアスクレ、パヴェダフィノアブラン、パヴェダフィノアシェーブル、パヴェダフィノアブルビ）

商品コード	645800
原産国	フランス
規格	1個（5ポーション） × 6 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後 27 日
JANｺｰﾄﾞ	3307907520066



パヴェダフィノア

オルトラン トリュフ



要在庫確認品

マイルドな白カビチーズの間にトリュフを挟み込みました。香り高く濃厚なトリュフと白カビのコンビネーションをお楽しみください。

商品コード	653400
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 39 日
JANｺｰﾄﾞ	3272320012118

ルフォン



予約品

クセが少なくマイルドな味わいが楽しめる、125gの少量白カビチーズ。ワインなどのお酒のおつまみに最適です。

商品コード	220145
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 42 日
JANｺｰﾄﾞ	3272320012439

プチ グレ シャンベノア



予約品

口での中の濃厚でやさしい味わいは幅広い方に好まれます。白い雪のようなふわふわした表皮に包まれています。シャンパーニュ地方で作られます。シャンパン、スパークリングなど発泡性のワインとの相性が優れています。

商品コード	220049
原産国	フランス
規格	1個 × 5 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 24 日
JANｺｰﾄﾞ	3700443636640

プチデリス・デ・クレミエ



予約品

ふわふわとした表皮は見た目にも華やかな一品です。癖がなくクリーミーな味わいは軽めの赤ワイン、発泡性のワインにも相性があい幅広い方に好まれます。フルーツやパケッドなどに合わせても美味しさが高まります。

商品コード	220088
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 18 日
JANｺｰﾄﾞ	3700443636503



オルトラントリュフ



バラカ

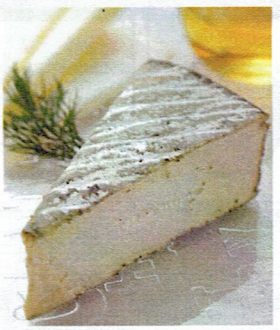
CS フロマージュールダフィノア



予約品

若いうちは酸味のある爽やかな風味。熟成するとやわらかに変化します。「ダフィノアシリーズ」の「パヴェダフィノア」より、脂肪分が高くよりクリーミィで、ミルクのコクのある濃厚な味わいと香りがお楽しみいただけます。

商品コード	541300
原産国	フランス
規格	2kg × 2 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 30 日
JANｺｰﾄﾞ	0245297
発注ロット	1ケース



フロマージェ・ダフィノアペッパー

CSフロマージェ・ダフィノアペッパー2kg



予約品

クリーミーで食べやすい人気の「ダフィノアシリーズ」のペッパータイプ。スパイシーな香辛料がチーズと良く合います。ビールやワインのおつまみに。

商品コード	540000
原産国	フランス
規格	2kg × 2 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 60 日
JANｺｰﾄﾞ	0231239
発注ロット	1ケース

休売中

バラカ



形が印象的な「バラカ」の名前の由来は「馬蹄形」という意味で、幸福のシンボルと言われています。ふんわりとした美しい白カビにおおわれ、クリーミィでコクがありますが穏やかな口当りです。

商品コード	000750
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 27 日
JANｺｰﾄﾞ	3175350003005

BIO オルトラン



予約品

フランス・ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ圏産。冬は自然の麦わら、夏は自然の牧草を食べた牛の乳から作られた、マイルドで食べやすい白カビチーズ。はちみつやジャムを添えて。

商品コード	648600
原産国	フランス
規格	125g × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 24 日
JANｺｰﾄﾞ	3272320012750
発注ロット	1ケース

休売中

BIO カマンベールイズニー



予約品

フランスのオーガニック認証"ABマーク"、EUのオーガニック認証"グリーンリーフ"の2つを取得しています。いずれも厳しい認定基準が設けられ、その基準をクリアしたミルクから作られています。良質なミルクで定評のあるノルマンディー産ならではの豊かな香りとコクが楽しめます。

商品コード	650900
原産国	フランス
規格	250g × 6 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 18 日
JANｺｰﾄﾞ	3254550032807
発注ロット	1ケース



カマンベールフォンデュ



CSメゾン ドラ トリュフ ブリートリュフ



予約品

パリに本店を構えるトリュフの専門店『メゾン ド ラ トリュフ』のオリジナルレシピ。4週間熟成させたブリーに黒トリュフとマスカルポーネをたっぷりとサンドした贅沢なチーズです。コクのあるブリーに専門店ならではのトリュフの芳醇な香りが広がります。

商品コード	553400
原産国	フランス
規格	1.5kg × 1 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 14 日
JANｺｰﾄﾞ	0231386

キャスティロカマンベール



ハラール商品

酪農王国デンマークのマイルドで食べやすいカマンベール。いつでもクリーミィなおいしさをお楽しみいただけます。お酒のおつまみや朝食に、サラダやピザなどのお料理にも最適です。

商品コード	230024
原産国	デンマーク
規格	125g × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 270 日
JANｺｰﾄﾞ	5760466737661

キャスティロカマンベール ガーリック＆ペッパー



ハラール商品

豊かなガーリックの風味とブラックペッパーのピリッとしたスパイシーな味わいが特長。クラッカーと一緒に食べたり、ワインやビール、ウイスキーなどのおつまみに。

商品コード	615300
原産国	デンマーク
規格	125g × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	輸入後 270 日
JANｺｰﾄﾞ	5711953054686

チェスコセレクション スモークカマンベール



スモークに適したカマンベールを山桜のチップでじっくりとスモークしました。チーズのクリーミィさとスモークの薫りが広がります。切ってそのままビールのおつまみに、おやつに最適です。

商品コード	260019
原産国	日本
規格	120g × 12 × 1
タイプ	白カビ
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515513009



カマンベールとりんごのタルティーヌ



チェスコ株式会社

CS ゴルゴンゾラ ピカンテ イゴール



「イゴール社」のゴルゴンゾラのピカンテ（辛口）タイプ。ほのかな甘味となめらかな口当りですが、ドルチェ（甘口）タイプと比べて組織も青カビの入り方もしっかりとしているのでオードブルやおつまみに最適です。またゴルゴンゾラチーズの風味をしっかりと出したい時のお料理にもピッタリです。

商品コード	539100
原産国	イタリア
規格	1.5kg × 4 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　48　日
JANｺｰﾄﾞ	0245231

CS ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴール



「イゴール社」のゴルゴンゾラのドルチェ（甘口）タイプ。ほのかな甘味となめらかな口当りで、まったりとした味わいはソースなどのお料理の材料にピッタリです。

商品コード	543400
原産国	イタリア
規格	1.5kg × 4 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　48　日
JANｺｰﾄﾞ	0245230

ゴルゴンゾラピカンテ150g



「イゴール社」のゴルゴンゾラのピカンテ（辛口）タイプです。ほのかな甘味となめらかな口当りですが、ドルチェ（甘口）タイプと比べて組織も青カビの入り方もしっかりとしているのでオードブルやおつまみに最適です。またゴルゴンゾラの風味をしっかりと出したい時のお料理にもピッタリです。

商品コード	220020
原産国	イタリア
規格	150g × 8 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　120　日
JANｺｰﾄﾞ	8021398553901

ゴルゴンゾラドルチェ150g



「イゴール社」のゴルゴンゾラのドルチェ（甘口）タイプです。ほのかな甘味となめらかな口当りで、まったりとした味わいはソースなどのお料理の材料にピッタリです。使いやすい個包装タイプですので様々な食シーンで手軽にお使いいただけます。

商品コード	220019
原産国	イタリア
規格	150g × 8 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　120　日
JANｺｰﾄﾞ	8021398443882

ゴルゴンゾラピカンテ　クランブル170g



ピカンテ（辛口）タイプのゴルゴンゾラをクランブル状にしました。しっかりした青カビの芳醇な香りとまろやかな塩味と甘みが調和された味わいです。

商品コード	659700
原産国	イタリア
規格	170g × 6 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　30　日
JANｺｰﾄﾞ	8021398301946

キャステロブルー100g



ハラール商品

強めの塩気とピリッとしたシャープな青カビ特有の刺激が特長です。手軽に生クリームや無塩バターとあわせてスプレッドにしたり、パスタソースやドレッシングの風味付けにもお勧めです。

商品コード	649600
原産国	デンマーク
規格	100g × 7 × 4
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	5760466500951
発注ロット	7個

キャステロブルースライス



ハラール商品

認知度が高いデンマーク産「ダナブルーチーズ」のスライスタイプ。手軽にサンドイッチやオードブルなどの料理にブルーチーズを楽しめます。

商品コード	230025
原産国	デンマーク
規格	100g × 4 × 2
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	5760466740067

キャステロ　クリーミーブルー5P

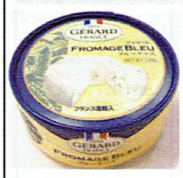


初心者やブルーチーズが苦手な方も楽しめるおだやかで食べやすいブルーチーズ
ポーションタイプ（20g）の食べ切りサイズ

商品コード	645000
原産国	デンマーク
規格	20g × 8 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　39　日
JANｺｰﾄﾞ	5740200001081

休売中

ジェラール　ブルーチーズ



本場フランス産の本格的な味わいと青カビならではの旨みとコクを持つロングライフタイプのブルーチーズ。青カビを初めてお試しの方におすすめです。

商品コード	004394
原産国	フランス
規格	125g × 12 × 4
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　270　日
JANｺｰﾄﾞ	3161717010045

イル・ド・フランス　ブルーチーズ



クリーミーでマイルドな味わいのフランス産ブルーチーズです。

商品コード	250067
原産国	フランス
規格	125g × 48 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　210　日
JANｺｰﾄﾞ	3161711000233

ブレスブルー140G



表面は白カビに覆われていて中のクリーミィな組織が青カビの刺激を和らげ、マイルドな味わいになっています。ブルーチーズ初心者でもおすすめの食べやすいチーズです。

商品コード	641600
原産国	フランス
規格	1個 × 10 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　39　日
JANｺｰﾄﾞ	3480341001329

パヴェダフィノアブルー



予約品

ダフィノアシリーズのブルーチーズ。塩味と青カビのバランスがよくクリーミーな口当たりです。スパークリングワインやすっきりとした白ワインにもおすすめです。

商品コード	645600
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　30　日
JANｺｰﾄﾞ	3307908220064

CS ロックフォール　ブラックパピヨン



伝統的な製法にこだわって作られたロックフォールチーズです。羊乳と青カビチーズの織りなす豊かな旨味とコクが特徴です。

商品コード	542200
原産国	フランス
規格	1.3kg × 4 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　69　日
JANｺｰﾄﾞ	0245232

CS スチルトン



18世紀の初めにスティルトン村で売られていたことが名前の由来。表皮は茶色がかった灰色で、中身はやや硬めのねっとりとした組織の中に青カビが繊細な大理石模様を描いています。コクの中にピリッとした刺激とかすかな甘さが感じられ、上品な味わいが特長です。

商品コード	552800
原産国	イギリス
規格	2kg × 2 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　70　日
JANｺｰﾄﾞ	0231384

CS　フルムダンベール



「高貴なブルーチーズ」とも呼ばれ、しっかりとした青カビの風味を持ちながら食べやすいまろやかさが人気の、上品な味わいのブルーチーズです。

商品コード	542100
原産国	フランス
規格	2.5kg × 2 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　24　日
JANｺｰﾄﾞ	0245233

CS フロマージェ・ダフィノアブルー2kg



予約品

クリーミーで食べやすい人気の「ダフィノアシリーズ」の青かびチーズタイプ。とてもクリーミィな白カビチーズに青かびを程よく加えました。食べやすい青かびチーズなので、ブルーチーズ入門編としておすすめです。

商品コード	540100
原産国	フランス
規格	2kg × 1 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　60　日
JANｺｰﾄﾞ	0231240
発注ロット	1ケース

ソシエテロックフォール　パック



「チーズの王様」といわれる歴史ある羊乳から作られるフランスの伝統的なチーズ「ロックフォール」を食べきりサイズの100gにしました。シャープな味わいと豊かなコクをお楽しみ頂けます。

商品コード	000686
原産国	フランス
規格	100g × 10 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　90　日
JANｺｰﾄﾞ	3023260001362

クレムドサンタギュール



スプレットタイプのブルーチーズです。パンやクラコットにも塗りやすく、なめらかな食感と、ほんのりと青カビらしい香りが楽しめます。

商品コード	004398
原産国	フランス
規格	150g × 8 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　33　日
JANｺｰﾄﾞ	3222110008111

CS　サンタギュール



予約品

クリーミィで穏やかな風味が特長のブルーチーズ。そのまま切ってパンやクラッカーにのせておつまみに、お料理のアクセントとしてもお使いいただけます。

商品コード	541700
原産国	フランス
規格	2.3kg × 2 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　40　日
JANｺｰﾄﾞ	0245226
発注ロット	1ケース

サンタギュール　ポーション



予約品

クリーミーで穏やかな風味が特長のブルーチーズです。そのまま切ってパンやクラッカーにのせておつまみに、お料理のアクセントとしてもお使いいただけます。

商品コード	000763
原産国	フランス
規格	125g × 7 × 1
タイプ	青カビ
賞味期限	輸入後　39　日
JANｺｰﾄﾞ	3222110002669

Chesco Cheese Catalog ウォッシュ

プチポンレヴェックイズニー220G



原産地の村名が名前の由来。12世紀に修道院で作り始められたノルマンディ最古と言われるチーズ。外側は淡い麦わら色でやや乾いた感じ。熟成につれ匂いが強くなりますが、中身はなめらかでねっとりととろけます。ノルマンディ地方の名産品であるリンゴとの相性は抜群です。

商品コード	000721
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 18 日
JANコード	4904515512330

ピエダングロワ



フランス、ロワール地方産のチーズ。表皮を塩水で洗った後、清水で洗い流すウォッシュタイプのチーズです。匂いはそれほど強くなく、味わいもマイルド。ウォッシュタイプを初めて食べる方にお勧め出来る商品です。

商品コード	220116
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 27 日
JANコード	3047677800059

エポワス シャランセ



要在庫確認品

フランス ブルゴーニュ地方のエポワス村で16世紀ごろから作り始めた歴史あるチーズ。熟成中は塩水とブランデー(マール酒)で何度も洗い強い風味を生み出すウォッシュチーズです。

商品コード	220054
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 15 日
JANコード	3336660012501

シャブリ シャランセ



要在庫確認品

シャブリと塩水で表面を洗い熟成させたワインの香り漂うウォッシュチーズ。若いうちは軽い風味ですが、熟成につれ強い香りとワインの香りが混じりコクが増してきます。

商品コード	220055
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 15 日
JANコード	3336660012549

マンステール



要在庫確認品

うすい塩水で洗って熟成しており、外側はオレンジ色をしていて湿っています。匂いは強めですがねっとりとコクのある味わいで、ゆでたてのジャガイモと食べるのが地元流。アルザスの白ワインとよく合います。

商品コード	220027
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 18 日
JANコード	3337650004766

マロワル

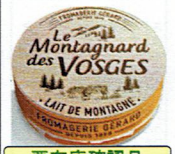


要在庫確認品

「マロワル」とは町の名前です。ベルギーとの国境近く生まれで、ウォッシュの中でも最も風味の強いチーズのひとつで、表皮は茶色くべたべたとしており香りは強いですが中身はまろやかな味わいのA.O.C.チーズです。赤ワインのほか、ビールやシードルともよく合います。

商品コード	615100
原産国	フランス
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 33 日
JANコード	3280640652075

モンタニヤール200G

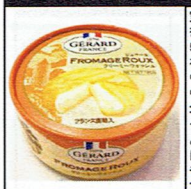


要在庫確認品

1999年に農水産省金賞を受賞。香りにややクセがありますが、まろやかで食べやすいウォッシュチーズです。

商品コード	000730
原産国	フランス
規格	1個 × 8 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 33 日
JANコード	3161710006809

ジェラール クリーミーウォッシュ



空輸品の「ピエダングロワ」をベースにボングラン社が5年がかりで開発した世界初のロングライフタイプのウォッシュチーズです。ウォッシュならではの深いコクと、芳醇な味わいとまろやかな食感。熟成タイプでとろけるようにクリーミー。はじめてウォッシュタイプチーズをお試しの方におすすめです。

商品コード	004395
原産国	フランス
規格	125g × 12 × 4
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 270 日
JANコード	3161717000503

プチショーム

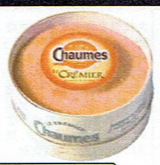


要在庫確認品

スペイン国境に近い地域で作られています。表面はオレンジ色でややねらかく、切ると中身はお餅のようにねっとりとしています。ウォッシュタイプ特有のにおいも少なくマイルドでクセがなく食べやすいウォッシュです。

商品コード	647100
原産国	フランス
規格	1個 × 8 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 21 日
JANコード	3222110022452

クレミエドショーム250g



予約品

とろけるようにクリーミィで、スプーンですくって召し上がっていただくタイプのチーズです。ウォッシュ特有の香りとコクがありますが、マイルドで食べやすいチーズです。

商品コード	220105
原産国	フランス
規格	250g × 8 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 33 日
JANコード	3222110021776
発注ロット	1ケース

CS タレッジオ イゴール



ウォッシュタイプの中でも控えめな香りのチーズ。まろやかさと上品な軽い酸味をあわせ持ちます。テーブルチーズの他、パスタソースやオムレツにもおすすめです。『タレッジオ』とは発祥の地ロンバルディア州のタレッジオ渓谷に由来しております。

商品コード	537300
原産国	イタリア
規格	2.2kg × 2 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 48 日
JANコード	0231145

CS フロマージェ・ダフィノアカンパニエ2kg



予約品

クリーミーで食べやすい人気の「ダフィノアシリーズ」のウォッシュタイプ。カンパニエ(campagnier)とは、田舎の黄金色に輝く一面の小麦畑を回想する言葉です。ウォッシュチーズ入門編としておすすめです。

商品コード	500000
原産国	フランス
規格	2kg × 2 × 1
タイプ	ウォッシュ
賞味期限	輸入後 30 日
JANコード	0231328
発注ロット	1ケース

Chesco Cheese Catalog シェーブル

サントモールソワニョン



フランス屈指のシェーブルチーズです。山羊乳のほのかな香りと酸味をお楽しみいただけます。

商品コード	630900
原産国	フランス
規格	1個 × 6 × 1
タイプ	シェーブル
賞味期限	輸入後 25 日
JANコード	3523230038997

ソワニョン フレッシュシェーブル プレーン



爽やかな酸味があり滑らかな口当たりのシェーブルチーズ。柔らかく瑞々しいので、シェーブルチーズ初心者の方にもおすすめです。サラダに散らしたり、パンにのせて焼いて。またジャムやはちみつなどをかけてデザートとしても美味しく頂けます。

商品コード	644100
原産国	フランス
規格	110g × 12 × 1
タイプ	シェーブル
賞味期限	輸入後 90 日
JANコード	3523230041317

イル・ド・フランス シャヴルー



ピラミッド型が特徴的なシェーブルチーズ。さっぱりとした味わいで、シェーブルが苦手な方にもおすすめ出来ます。

商品コード	659000
原産国	フランス
規格	150g × 6 × 1
タイプ	シェーブル
賞味期限	輸入後 90 日
JANコード	3272770013994

ベームスターゴート



オランダ王室御用達チーズとして、親しまれている「ベームスター」のゴート(山羊乳)タイプのチーズです。山羊乳独特の癖は少なくマイルドで親しみやすく食べやすい味わい。辛口の白ワインとあわせておつまみやオードブル、サラダのトッピングに。

商品コード	501000
原産国	オランダ
規格	10kg × 1 × 1
タイプ	シェーブル
賞味期限	輸入後 120 日
JANコード	0231131

Eurial [フランス]





山羊乳チーズがメインのフランス最大級の農業組織

山羊乳チーズをメインとしているチーズメーカーです。
1895年にソワニョンブランドのチーズメーカーとして創業し、1988年にフランス西部ポワトゥー・シャラント圏のメーカー数社が合併しユリアル社に社名変更しました。
2015年には4500軒の酪農家、2500人の社員を抱えるフランス最大級の農協組織となりました。農協組織ということから、乳牛の飼育、原料乳の品質、製造、販売までのトレーサビリティを最大限管理し、安心・安全に努め、フランス国内をはじめ世界でも高い評価を得ています。
全体売上額の約3割を山羊乳チーズが占めています。フランス国内では多くの家庭が、山羊乳チーズを購入しており、ソワニョンブランドは高い認知度を誇っています。特に、ピザのトッピングに山羊乳チーズが使われるようになり、消費量が大幅に増大しました。

CS パルミジャーノレジャーノ24M



イタリアを代表する世界的に有名なチーズ。白い粒はアミノ酸の結晶。凝縮された旨みは、スライスしたり砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタやリゾット、サラダなどのお料理にもピッタリです。

商品コード	536800
原産国	イタリア
規格	35kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 660 日
JANコード	0245267

CSパルミジャーノレジャーノ13M



予約品

イタリアを代表する世界的に有名なチーズ。白い粒はアミノ酸の結晶。凝縮された旨みは、スライスしたり砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタやリゾット、サラダなどのお料理にもピッタリです。

商品コード	522800
原産国	イタリア
規格	39kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 670 日
JANコード	0231301

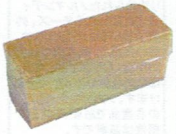
CS グラナパダーノ



イタリアの食卓にはかかせない旨みたっぷりのチーズとして人気です。砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタ、サラダ、グラタン、トマトソースの隠し味など様々なお料理にご利用できます。

商品コード	534600
原産国	イタリア
規格	35kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 660 日
JANコード	0245266

CS コンテブロック6M



フランスAOCチーズの中でもトップクラスの生産量を誇るコンテチーズ。ほっこりとナッツのような香りとかすかな渋みが、濃縮されたミルクの旨みとともに口の中に広がります。

商品コード	542500
原産国	フランス
規格	2.5kg × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 90 日
JANコード	0230919

CS エメンタール



昔ながらの伝統的製法で作る代表的なスイスチーズ。「チーズ・アイ」と呼ばれる大きな気孔がたくさんあいているのが特長です。淡い黄色でやや甘みのあるナッティな味わい。溶かすと特有の香りが広がりフォンデュにはかかせません。

商品コード	535300
原産国	スイス
規格	3.5kg × 4 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245243

CS グリエール



スイスの修道院が発祥の由緒あるチーズ。グリュイエール村で作られているためこの名が付きました。エメンタールと同じくスイスを代表するチーズ。やさしい酸味とナッツのような味わい。そのままでももちろん美味しいですが、チーズフォンデュやオニオングラタンスープに最適です。

商品コード	535400
原産国	スイス
規格	2.5kg × 6 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245244

CS ペコリノロマノDOP



羊乳で作られたハードチーズです。塩味が強くピリッとした味わいが特長です。砕いておつまみに、粉にしてお料理にも最適です。

商品コード	537000
原産国	イタリア
規格	22kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 150 日
JANコード	0231144

CS ペコリノトリュフ

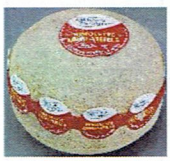


予約品

ペコリノチーズに、香り高いトリュフを加えました。熟成とともに、チーズにトリュフの香りが広がり、味わいを深くしていきます。おつまみやオードブルに。

商品コード	558200
原産国	イタリア
規格	5kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 90 日
JANコード	0231233

CS ミモレット6M



名前の由来はフランス語で「半分やわらかい」という意味。製法はオランダエダムと似ており、中の鮮やかなオレンジ色が特長です。6ケ月熟成。熟成につれ深みのあるオレンジ色になりコクが増します。砕いておつまみやおやつ、サラダのトッピングにも。

商品コード	551100
原産国	フランス
規格	3kg × 2 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0231376

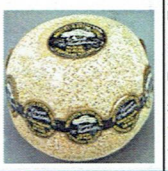
CS ミモレット18M



名前の由来はフランス語で「半分やわらかい」という意味。製法はオランダエダムと似ており、中の鮮やかなオレンジ色が特長です。18ケ月熟成。熟成につれ深みのあるオレンジ色になり、ウニやからすみを思わせるコクのある味わいとなります。

商品コード	557800
原産国	フランス
規格	3kg × 4 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245260

CS ミモレット バルテルミ24M



大統領官邸御用達の熟成師バルテルミ氏による24ヶ月熟成のミモレットチーズ。名前の由来はフランス語で「半分やわらかい」という意味。製法はオランダエダムと似ており、中の鮮やかなオレンジ色が特長です。熟成により組織は硬く変化し、コクと旨みが凝縮されます。

商品コード	558300
原産国	フランス
規格	3kg × 2 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245262

CS クリーミィハバティ



女性開拓者でチーズ作りの先駆者でもあったハンナ・ニールセンの業績をたたえ、彼女の農場の名前がチーズになったと言われています。口当たりがやさしく、クリーミィな味わいは食べやすく人気があります。朝食にはスライスして、サラダに散らしたり、サンドイッチやおつまみにもおすすめです。

商品コード	534200
原産国	デンマーク
規格	4kg × 3 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245254

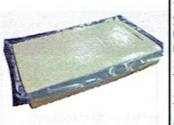
CS ステッペン1P



口当たりがよくマイルドな味わいのチーズ。加熱すると糸を引きよく溶けます。そのまま切っておつまみ、おやつ、朝食に、又ピザやグラタンなどのお料理にと様々にご利用頂けます。

商品コード	536000
原産国	ドイツ
規格	15kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 300 日
JANコード	0245288

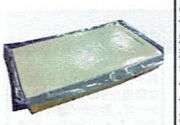
CS マリボー



黄色身を帯びたクリーム色で、組織は引き締まり小さい穴が全体に不規則に入っています。穏やかでくせのない味わいですがかすかに酸味が感じられます。加熱するとまろやかに溶けて伸び、マイルドな風味はお料理や、おつまみやサラダのトッピングにと様々にお楽しみいただけます。

商品コード	533700
原産国	デンマーク
規格	16kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 300 日
JANコード	245252000006

CS サムソー



名前の由来はデンマークのサムソー島からきています。引き締まった組織に豆粒大の気孔が点在します。穏やかでくせがなく柔らかで食べやすい。そのまま角切りにしておつまみに、スライスしてサンドイッチに、溶かしてお料理にと幅広くお使いいただけます。

商品コード	533800
原産国	デンマーク
規格	16kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 300 日
JANコード	0245253000005

CS モッツァレラ デンマーク



加熱するとたいへん伸びが良いチーズです。淡白な中にもミルクの香りが豊かです。

商品コード	534400
原産国	デンマーク
規格	2.3kg × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 240 日
JANコード	0245280

CS ブエナルバ ヴィーノ



予約品

羊乳から生産されたスペイン産チーズに、赤ワイン「ブエナルバ（シラー）」を練り込みました。ミルクの甘みとワインの香りをお楽しみ下さい。

商品コード	560900
原産国	スペイン
規格	3.3kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 75 日
JANコード	0231419

CS レッドチェダー イギリス



イギリスを代表するチーズの一つ。「チェダリング」と呼ばれる伝統的な方法で作られるため、独特なポロポロとした食感が特長です。くせがなくほのかな酸味がありマイルドな味わい。植物性の色素「アナトー」でオレンジ色に色付けしており、様々な食シーンを色鮮やかに演出します。

商品コード	538300
原産国	イギリス
規格	2.5kg × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 150 日
JANコード	0245249

オークスモークチェダー



イギリス南部、サマセット州のチェダー村から生まれたイギリス伝統のチーズである「チェダー」をオークで燻製にしました。燻製は熟成後に行われ、チーズの皮部分も美味しくお召し上がりいただけます。

商品コード	540700
原産国	イギリス
規格	2.5kg × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 120 日
JANコード	0231153

休売中

CS テテドモアンヌ



スイス・ジュラ山脈の修道院が発祥のチーズです。ジロールという専用の削り器で削ると花びらのような形になります。香りとクセの強いチーズですので、薄くスライスしてお楽しみ下さい。

商品コード	535800
原産国	スイス
規格	1kg × 4 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245287

ベームスターブラスカス



アメリカウィスコンシン州にて開かれるワールドチーズチャンピオンシップで金賞を受賞した、世界的に認められたチーズ。ねっとりとした食感で口の中にコクと甘みが広がります。

商品コード	526800
原産国	オランダ
規格	16kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 270 日
JANコード	0231072

ベームスタープレミア



2001年にオランダ王室より王室御用達チーズに指定されました。世界遺産に登録されているベームスター干拓地にて放牧されている牛より搾った乳で作られており、土壌には海からのミネラルが豊富にあり、そのミネラルがチーズにたっぷりと詰まっています。更に6ヶ月間の熟成期間を経て旨みが凝縮された味わいです。

商品コード	522700
原産国	オランダ
規格	12kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 240 日
JANコード	0245425

ベームスタークラシック



オランダ王室御用達のコノ社が製造する、18ヶ月間熟成の硬質チーズ。18ヶ月間の熟成により形成された味とコクが特徴。味わい深く濃厚な味わい。

商品コード	522500
原産国	オランダ
規格	12kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 240 日
JANコード	0245189

ベームスターEXオールド



オランダ王室御用達のコノ社が製造する、26ヶ月間熟成硬質チーズ。26ヶ月間の熟成により形成された味とコクは長期熟成ならではの格別さ。味わい深く濃厚な味わい。

商品コード	522600
原産国	オランダ
規格	12kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 240 日
JANコード	0245188

ベームスターロイヤルグランクリュ12ヶ月熟成



12ヶ月熟成のロイヤルグランクリュは、2017年「World Cheese Award」で最高位のスーパーゴールドメダルを受賞。長期熟成ならではのアミノ酸の旨みと食感が楽しめ、芳醇な香りの中に凝縮されたミルクのコクと滋味深い味わいが広がります。果実味のある赤ワインと一緒に。

商品コード	556000
原産国	オランダ
規格	12kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 270 日
JANコード	0231391

CS ゴーダ



オランダを代表するチーズ。しっかりとしたコクとミルクの甘みが感じられます。おつまみにはもちろん、溶かしてあらゆる料理に活躍します。

商品コード	561300
原産国	オランダ
規格	4.5kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 90 日
JANコード	0231422

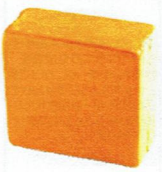
CS ゴーダ リンドレス



きめ細かく組織の詰まったクリーミなチーズです。マイルドな味わいが特長です。

商品コード	534700
原産国	オランダ
規格	17kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 240 日
JANコード	0245237

CS レッドチェダー ニュージーランド



オレンジ色が鮮やかなマイルドでナッツのような風味を持ちます。親しみやすい味わいは様々な食シーンで活躍します。

商品コード	537700
原産国	ニュージーランド
規格	20kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 360 日
JANコード	0245248

マンチェゴ3M



小説「ドン・キホーテ」でおなじみのスペインを代表するチーズ。マンチェガ羊の乳による独自の甘さと香りが特長。ナッツのようなホクホクとしたコクが楽しめる3ヶ月熟成タイプ。薄くスライスして生ハムなどと盛り合わせワインやシェリーとの相性も抜群です。

商品コード	521900
原産国	スペイン
規格	3kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 120 日
JANコード	0231133

イベリコチーズ



スペインで最もポピュラーなチーズのひとつで、羊、山羊、牛のミルクを低温殺菌処理して作られ、羊乳、山羊乳特有の香りと旨味が楽しめるチーズです。イベリコとは3種類の乳を使用したチーズの総称として使われております。

商品コード	522000
原産国	スペイン
規格	3kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 120 日
JANコード	0231134

アンワックスエダム オランダLJ



オランダを代表するチーズのひとつ。ほどよいナッティーな旨みと塩味がよく調和し後味に酸味が感じられる、黄褐色で緻密な組織をした球形のチーズです。テーブルチーズとして食されるほか、粉チーズとしても需要の高いチーズです。

商品コード	557700
原産国	オランダ
規格	1.5kg × 6 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 300 日
JANコード	0231405

CS ラクレット

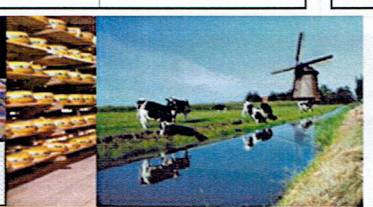


「ラクレット」はフランス語で「ラクレ」削るという意味。チーズの切り口を暖炉にかざし、溶けたところをナイフで削るスイスの郷土料理として知られます。削ったチーズはジャガイモやパンにつけて食べるのが一般的。軽いウォッシュの風味と木の実のような香り、コクのある美味しさ.

商品コード	535500
原産国	スイス
規格	5kg × 1 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 180 日
JANコード	0245246

CONO [オランダ]







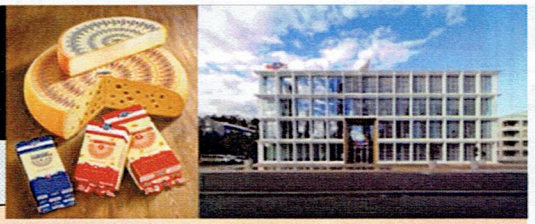
オランダ王室御用達の名誉を授かるベームスター製造会社

ベームスターの名前は、ユネスコ世界遺産で有名な「ベームスター干拓地」から名付けられました。
17世紀初めに作られたオランダ初の大規模干拓地は、広さ70km²、海抜マイナス4mの湖を丸3年かけて排水し、鉱物資源豊富な牧草地となりました。土壌には海水のミネラルを豊富に含んだ牧草が生い茂り、その牧草で育つ牛のミルクからは、濃厚で風味豊かなおいしいベームスターチーズが作られてきました。
コノ社は1901年、北ホラント州ベームスター干拓地に設立され、約500軒の農家と契約し、年間約3万トンのチーズを生産しています。
2001年、コノ社はオランダ王室御用達の名誉を授与されました。
2014年、コノ社が新社屋を落成した際、マクシマ王妃がご訪問されたことも、王室とコノ社の結びつきを表しています。



Emmi [エミー]





1907年発祥スイス最大の乳業メーカー

エミー社はスイスを代表する乳生産者であり、ヨーロッパで最も革新的な設備を備えた工場を有しています。スイス国内では、スイスチーズの生産、熟成、販売を主に行うかたわら、様々な乳製品、生鮮製品の生産とマーケティング活動を実施しています。
スイス国外では、ヨーロッパ各国・北米などの先進市場と、それ以外の新興市場でのブランド確立に力を注ぎ、良質な商品を提供しています。
エミー社は、スイスチーズの世界的なリーディングカンパニーであり、小売りからフードサービスまで、多様な業態のお客様のニーズにお応えしています。



Chesco Cheese Catalog　定量カット

パルミジャーノ レッジャーノ C

新商品



イタリアを代表する世界的に有名なチーズ。白い粒はアミノ酸の結晶。凝縮された旨みは、スライスしたり砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタやリゾット、サラダなどのお料理にもピッタリです。

商品コード	563200
原産国	イタリア
規格	0.9kg × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後　240　日
JANコード	

パルミジャーノレジャーノ125g



イタリアを代表する世界的に有名なチーズです。白い粒はアミノ酸の結晶で、凝縮された旨みはスライスしたり砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタやリゾット、サラダなどのお料理にもピッタリです。コクのある赤ワインや日本酒とあわせて。

商品コード	658700
原産国	イタリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後　240　日
JANコード	8004673600217

グラナ パダーノ C

新商品



イタリアの食卓にはかかせない旨みたっぷりのチーズとして人気です。砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタ、サラダ、グラタン、トマトソースの隠し味など様々なお料理にご利用できます。

商品コード	563300
原産国	イタリア
規格	0.9kg × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後　240　日
JANコード	

グラナパダーノ125g



12ヵ月熟成のグラナパダーノ。イタリアの食卓では欠かせない旨みたっぷりのチーズとして人気です。スライスしたり、砕いておつまみにはもちろん、おろしてパスタ、ピザ、グラタン、サラダなど様々なお料理にご利用できます。

商品コード	658600
原産国	イタリア
規格	125g × 12 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後　240　日
JANコード	8004673600194

チェスコセレクション コンテ6カゲツ115g



フランスAOPチーズの中でもトップクラスの生産量を誇るコンテチーズ。ほっこりとナッツのような香りとかすかな渋みが、濃縮されたミルクの旨みとともに口の中に広がります。

商品コード	087795
原産国	フランス
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　60　日
JANコード	4904515005696

チェスコセレクション イズニーミモレット6ヶ月70g



鮮やかなオレンジ色が特長のからすみのような味わいのコクのあるチーズです。深い味わいは、日本酒や焼酎などのお酒のおつまみにピッタリです。

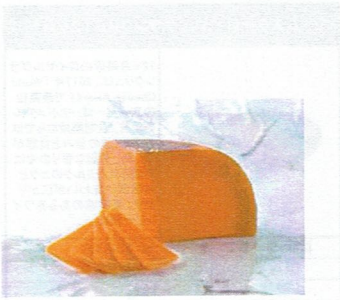
商品コード	630100
原産国	フランス
規格	70g × 12 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　120　日
JANコード	4904515005955

チェスコセレクション イズニーミモレット18ヶ月70g



オレンジ色が鮮やかなミモレットの18ケ月熟成で、からすみのようにコクのある味わいです。そのままおつまみにも、サラダやパスタなどのお料理に幅広くお使いいただけます。

商品コード	654400
原産国	フランス
規格	70g × 6 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　120　日
JANコード	4904515404376



チェスコセレクション グリエール140g



スイスの代表的なチーズで発祥は12世紀までさかのぼる製法で作られ、ナッツのようなコクとクリーミィな組織が特長です。オードブルやチーズフォンデュなどのお料理にお使いいただけます。

商品コード	085034
原産国	スイス
規格	140g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515404222

チェスコセレクション エメンタール140g



スイスの代表的なチーズで、伝統的な製法で作られ、大きなガス孔が特長です。おだやかなコクと甘味があり、オードブルやチーズフォンデュなどのお料理にお使いいただけます。

商品コード	085033
原産国	スイス
規格	140g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515404215

チェスコセレクション マリボー115g



無数の穴が特長のマイルドな風味のチーズです。お手頃サイズと価格でいつでもどこでもお楽しみいただけます。スライスしてサンドイッチに、おつまみ、おやつ、朝食、お料理などに幅広くお使いいただけます。

商品コード	088801
原産国	デンマーク
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005610

チェスコセレクション サムソー115g

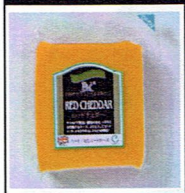


取寄品

穏やかな味わいのチーズで、お手頃サイズと価格でいつでもどこでもお楽しみいただけます。スライスしてサンドイッチに、加熱するとよく溶けるのでピザやグラタンなどのお料理に最適です。おつまみ、おやつ、朝食に幅広くお使いいただけます。

商品コード	089002
原産国	デンマーク
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005627

チェスコセレクション レッドチェダーイギリス115g



鮮やかなオレンジ色が特長の、クリーミィで軽い酸味とナッツの様なコクのある味わいのチェダーチーズです。スライスしてサンドイッチやおつまみに、サラダやオムレツにも最適です。

商品コード	087093
原産国	イギリス
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005672

チェスコセレクション レッドチェダーニュージーランド115g



オレンジ色が鮮やかなマイルドでナッツのような風味を持つチェダーチーズです。親しみやすい味わいはいつでも、どこでもお楽しみいただけます。おつまみはもちろん、サンドイッチやチーズ料理にもお使いいただけます。

商品コード	089080
原産国	ニュージーランド
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005665

チェスコセレクション ゴーダリンドレス115g



オランダの小さな港町の名前のついたゴーダチーズです。オランダのチーズの生産量の60%以上を占め、クリーミィでマイルドな風味はいろいろな料理に幅広くお使いいただけます。

商品コード	089018
原産国	オランダ
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005641

チェスコセレクション モッツァレラ115g



マイルドで親しみやすい風味で、加熱するとよく溶けます。おつまみ、おやつ、朝食、お料理にと様々にご利用いただけます。

商品コード	089073
原産国	オーストラリア
規格	115g × 6 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005719

チェスコセレクション クリームプレーン115g



チーズケーキをはじめデザートの素材としてはもっとも良く使われるクリームチーズです。しっとり柔らかく、穏かな甘さの中にもかすかな酸味を含むデンマーク産ならではの品質と味を誇ります。

商品コード	087004
原産国	デンマーク
規格	115g × 6 × 6
タイプ	フレッシュ(クリーム)
賞味期限	製造後　75　日
JANコード	4904515005634

チェスコセレクション レッドチェダー65g



オレンジ色が鮮やかなマイルドでナッツのような風味を持つチェダーチーズです。おつまみはもちろん、サンドイッチやチーズ料理にもお使い頂けます。

商品コード	087080
原産国	ニュージーランド
規格	65g × 12 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005726

チェスコセレクション ゴーダリンドレス65g



食べやすいオランダを代表するチーズです。マイルドな味わいは、スライスしておつまみやおやつ、お料理にと様々にご利用いただけます。

商品コード	088018
原産国	オランダ
規格	65g × 12 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005733

チェスコセレクション モッツァレラ65g



マイルドで親しみやすい風味で、加熱するとよく溶けます。おつまみ、おやつ、朝食、お料理にと様々にご利用いただけます。

商品コード	088073
原産国	オーストラリア
規格	65g × 12 × 6
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515005740

チェスコ株式会社

Chesco Cheese Catalog　定量カット ・ その他

スイス ラクレット75g



チーズの切り口を暖炉にかざし、溶けたところをナイフで削るスイスの郷土料理「ラクレット」に使われるハードタイプのチーズ　※「ラクレット」はフランス語で削るという意味の「ラクレ」が由来
まろやかでコクのある美味しさと木の実のような香り

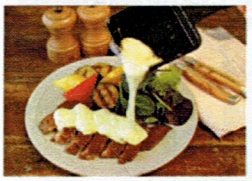
商品コード	644800
原産国	スイス
規格	75g × 6 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　75　日
JANコード	4904515514150

ル・ルスティック ラクレットスライス400g



フライパンやオーブン以外に電子レンジ(600W15秒)でも溶かすことが出来る、ラクレットのスライスタイプとなります。(16枚入り)
1枚約20g～30g使い切りサイズ。

商品コード	651400
原産国	フランス
規格	400g × 6 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後　60　日
JANコード	3176582018201





ラクレットダイス



受注発注品

スイス産ラクレットを10mmサイズのダイスにしました。専用オーブンが無くても簡単にお料理に使え、ピザのトッピングやグラタン、シチューの中に入れてコクを加える隠し味にも使えます。

商品コード	659400
原産国	スイス
規格	500g × 12 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515322328

チーズ屋さんセレクト ベームスター



2021年9月発売

紅茶をまぶしたチーズです。アールグレイの風味とベルガモットの柑橘系を思わせる爽やかな香りで、紅茶はもちろんフルーティーな白ワインにおすすめです。

商品コード	667300
原産国	オランダ
規格	30g x 12 x 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515006488

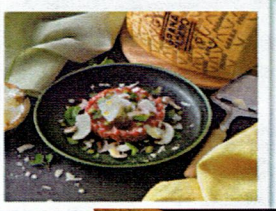
チーズ屋さんセレクト コンテ

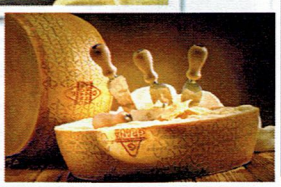


2021年9月発売

ラベンダーとコーヒーにおおわれたチーズです。バタースコッチやキャラメルのような風味が楽しめます。コーヒーや黒ビールによく合います。

商品コード	667400
原産国	オランダ
規格	30g x 12 x 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515006495





グラナ パダーノ フレーク



2021年9月発売

世界遺産である「ベームスター干拓地」にて放牧されている牛より搾った乳で作られたチーズです。食べやすいミニサイズの個包装です。

商品コード	667500
原産国	イタリア
規格	80g x 12 x 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後　47　日
JANコード	8004673110358

ベームスターブラスカス90g



アメリカウィスコンシン州にて開かれるワールドチーズチャンピオンシップで金賞を受賞した、世界的に認められたチーズ。ねっとりとした食感で口の中にコクと甘みが広がります。

商品コード	657600
原産国	オランダ
規格	90g × 12 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　120　日
JANコード	4904515006150

ベームスタークラシック90g



オランダ王室御用達のコノ社が製造する、18ヶ月間熟成の硬質チーズ。18ヶ月間の熟成により形成された味とコクが特徴。味わい深く濃厚な味わい。

商品コード	657700
原産国	オランダ
規格	90g × 12 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　120　日
JANコード	4904515006167

ベームスターゴート80g



オランダ王室御用達チーズとして親しまれている「ベームスター」のゴート(山羊乳)タイプのチーズです。山羊乳独特の癖は少なくマイルドで親しみやすく食べやすい味わい。辛口の白ワインとあわせておつまみやオードブル、サラダのトッピングに。

商品コード	657800
原産国	オランダ
規格	80g × 12 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後　120　日
JANコード	4904515006174



Chesco Cheese Catalog　スモーク・その他

クリーミィスモーク1kg



表皮のスモークの香りが芳ばしく舌ざわりがソフトでクリーミィな味わいです。スモークの香りを楽しみながらオードブルやおつまみはもちろん、オムレツやサンドイッチなどのお料理にも幅広くお使いいただけます

商品コード	630500.
原産国	ドイツ
規格	1kg × 4 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　90　日
JANコード	4904515514082

チェスコセレクション クリーミィスモーク90g



表皮のスモークの香りが芳ばしく舌ざわりがソフトでクリーミィな味わいです。スモークの香りを楽しみながらおやつやおつまみはもちろん、オムレツやサンドイッチなどのお料理にも幅広くお使いいただけます。

商品コード	630400
原産国	ドイツ
規格	90g × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　60　日
JANコード	4904515005962

ガトースモーク



①「ガトー」とは、洋菓子やケーキのこと。チーズに焼菓子のような網目模様がついてることからこの名がつけられた。②表皮のスモークの香りが芳ばしくクリーミーな味わい③オードブルやおつまみ、オムレツやサンドイッチなどのお料理に

商品コード	641800
原産国	ドイツ
規格	125g × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　90　日
JANコード	4006923008655

フリコスモークチーズプレーン200g



オランダフリコ社製のスモークチーズ。しっとりとした弾力性のあるゴーダチーズを燻製したまろやかな味わい。ビールなどのおつまみピッタリです。

商品コード	250045
原産国	オランダ
規格	200g × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　270　日
JANコード	4904201017941



チェスコ株式会社

CS ミックスCシュレッド1kg



加熱すると非常に糸引きの良い業務用シュレッドチーズ

商品コード	200005
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321895

CS ミックスDシュレッド1kg



様々なお料理に使用できる大容量のシュレッドチーズです。

商品コード	643400
原産国	その他の国
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322250
発注ロット	5ケース

CS デンマークモッツァレラシュレッド100%1kg



糸引きのよいデンマークモッツァレラ100%使用した業務用シュレッドチーズ

商品コード	200010
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321512

CS ゴーダシュレッドスタンダード1kg



ゴーダチーズのコクのある味わいが特徴の業務用シュレッドチーズ

商品コード	200011
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	

CS マリボーシュレッド100%1kg



酸味があり豊かな風味のマリボー100%の業務用シュレッドチーズ

商品コード	200008
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321499

CS ステッペンシュレッド100%1kg



マイルドな糸引きのよいステッペン100%を使用した業務用シュレッドチーズ

商品コード	200009
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321505

CS レッドチェダーラッペ100%300g



マイルドで程よいコクの、オレンジ色が特長のレッドチェダーを100%使用した細切りタイプ、短時間で溶けるので、幅広い素材の組み合わせが可能な小容量シュレッドチーズ300gタイプ

商品コード	200016
原産国	日本
規格	300g × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321574
発注ロット	1ケース

CS グリエールラッペ100%1kg



スイス産グリエールを100%使用した細切りタイプ、短時間で溶けるので、幅広い素材の組み合わせが可能なシュレッドチーズ

商品コード	200014
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321550

スモークシュレッド500g



桜のチップで燻製したゴーダチーズを配合したシュレッドチーズです。燻製した豊かな香りがお料理を引き立てます。

要在庫確認品

商品コード	650700
原産国	その他の国
規格	500g × 20 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322274



パルミジャーノレジャーノコナチーズ40g



イタリア産パルミジャーノレジャーノを使用した粉チーズで、上品で濃厚なうまみと芳醇な香りが特長です。パスタ、グラタン、リゾットなどにたっぷりかけて、またサラダやカレーなどいろいろなお料理のかくし味としてお使いいただけます

商品コード	212052
原産国	日本
規格	40g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 270 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322137

CS パルミジャーノレジャーノコナ100%1kg



パルミジャーノレジャーノを100%使用した業務用粉チーズです。

商品コード	210001
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321338

CS パルミジャーノレジャーノコナ100%500g



パルミジャーノレジャーノを100%使用した、500gサイズの粉チーズです。

商品コード	210002
原産国	日本
規格	500g × 20 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321345

CS グラナパダーノコナ100%1kg



グラナパダーノ100%使用した業務用粉チーズです。

商品コード	210004
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321369

CS グラナパダーノコナ100%500g



グラナパダーノを100%使用した、500gサイズの粉チーズです。

商品コード	210005
原産国	日本
規格	500g × 20 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321376

CS パルメザンコナ1kg



ニュージーランドパルメザン100%使用した業務用粉チーズです。

商品コード	210007
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321390

CS エダムコナ100%1kg



ホットキッチン、ベーカリー、パテストリーなどにこだわる本格志向にこだわる方におすすめです。エダムを100%使用した業務用粉チーズです。

商品コード	210009
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321413

CS グリエールコナ100%1kg



グリエールを100%使用した業務用粉チーズです。

商品コード	210010
原産国	日本
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515321420

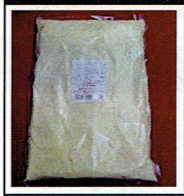
CSパルミジャーノレジャーノ コナ100%1kgフレスコ



パルミジャーノレジャーノを100%使用した業務用粉チーズです。

商品コード	210023
原産国	イタリア
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322069

CSグラナパダーノコナ1kgセレクト



イタリア産グラナパダーノを配合した、風味豊かなパウダーチーズ。グラタン、パスタ、ピッツァなどのお料理に。

商品コード	619100
原産国	その他の国
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322229
発注ロット	1ケース

CS パルメザンコナ1kgセレクト



様々なお料理に使用できる大容量の粉チーズです。

商品コード	618500
原産国	その他の国
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322205
発注ロット	1ケース

CSあらびきパルメザン500g



チーズの香り豊かなパルメザンチーズを食感が楽しめる細長い形状にしました。（サイズ：2.5mm×10mm）パスタやピザはもちろん、生食も可能ですので、サラダに振りかけたり、様々な食シーンでご利用頂けます。

商品コード	655900
原産国	日本
規格	500g × 10 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515322311
発注ロット	1ケース

ラザニア





ミートソースパスタ

Chesco Cheese Catalog スライス

ゴーダスライス65g



①手軽で便利なスライスタイプのオランダ産ゴーダチーズ＜6枚入り＞
②程よいコクとミルキーな香り
③トーストやピザはもちろん、焼かずにそのまま野菜やハムと合わせても相性ピッタリ

商品コード	650200
原産国	オランダ
規格	65g × 20 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515006068

レッドチェダースライス65g



①手軽で便利なスライスタイプのアメリカ産レッドチェダーチーズ＜6枚入り＞
②軽い酸味とナッツのようなコクのある味わい
③トーストやピザはもちろん、そのままサンドイッチやハンバーガーにもおすすめ

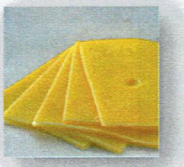
商品コード	650300
原産国	アメリカ
規格	65g × 20 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515006075

マリボースライス65g



①手軽で便利なスライスタイプのデンマーク産マリボーチーズ＜6枚入り＞
②種やかでくせのない味わいとほのかな酸味
③そのままサンドイッチやサラダにおすすめ

商品コード	650000
原産国	デンマーク
規格	65g × 20 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後 90 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515006099



ゴーダスライス65ｇ



レッドチェダースライス65ｇ



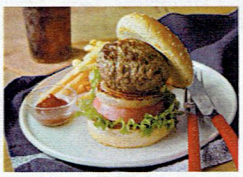
フォル・エピ・スライスと
サーモンのカルパッチョ

フォル・エピ・スライス90g



花びらのイメージの生ハムのように薄いスライスです。フルーティーな味わいがあるセミハードタイプチーズ。おつまみや、お料理に使用でき、食卓を華やかに彩ります。（1枚約4g、厚さ約1mm）

商品コード	664900
原産国	フランス
規格	90g × 8 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 42 日
JANｺｰﾄﾞ	3090291386874



スモークスライスのハンバーガー



スモークスライスのサンドイッチ

スモークスライス



手軽で便利なスライスタイプのスモークチーズです。スモークの香りが芳ばしく、サンドイッチやハンバーガー、サラダにおすすめです。（約11枚入り）

商品コード	659100
原産国	ドイツ
規格	200g × 6 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後 120 日
JANｺｰﾄﾞ	4006923016407



スペインチーズプレート



スペインのマンチェゴ3ケ月熟成、イベリコ、カブラアルヴィーノの3種のチーズが4枚ずつカットされたセット。3タイプ（乳種違い）のスペインチーズが楽しめ、生ハムやナッツと盛り合わせればおもてなしの一皿に。表皮がカットされているのでそのまま召し上がることができます。

商品コード	230026
原産国	スペイン
規格	150g × 14 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	輸入後 60 日
JANｺｰﾄﾞ	8412289003740

NZレッドチェダースライス500G



取寄品

オレンジ色が鮮やかなマイルドでナッツのような風味を持ちます。親しみやすい味わいは様々な食シーンで活躍します。商品サイズ：スライス1枚 約縦75×85×2mm、枚数約38枚入り）

商品コード	009980
原産国	ニュージーランド
規格	500g × 16 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後 60 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515302559

デンマークモッツァレラ スライス



取寄品

デンマーク産のモッツァレラチーズ。加熱するとたいへん伸びが良いチーズです。淡白な中にもミルクの香りが豊かです。（スライスサイズ：80mm×85mm×2mm）

商品コード	009012
原産国	デンマーク
規格	1kg × 10 × 1
タイプ	セミハード/ハード
賞味期限	製造後 60 日
JANｺｰﾄﾞ	4904515301637

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

SAVENCIA [フランス]





世界29ヶ国に100ヶ所の工場をもつリーディングカンパニー

サヴァンシアフロマージュ&デイリー社は、フランスを拠点とし世界29ヶ国に100カ所の工場を持つナチュラルチーズのリーディングカンパニーです。チーズの種類は約300、生産量は年間50万tにのぼり、世界120ヶ国で製品を販売しています。
1956年「カプリス・デ・デュー」の誕生と共に創業し、そのマイルドな味わいと品質、さらには「神々の気まぐれ」というネーミングから、瞬く間に人気となりました。その他にもユニークな個性を持つブランドを数多く取り揃え、真っ白な綿毛に包まれた白カビチーズの「サンタンドレ」、フランスの食卓の定番フレッシュチーズの「タルタル」、さらにはフランス最古のチーズとも言われるロックフォールの「パピヨン」などが有名です。
それぞれのストーリーが熱狂的なファンを作り、お客様から選ばれるブランドへと成長しました。
今ではブランドの一つ一つがサヴァンシア社の大切な役割を担っています。

CAPRICE des DIEUX　ROQUEFORT PAPILLON

チェスコ株式会社

ベームスター食べ比べセット



オランダ王室御用達チーズとして親しまれている「ベームスター」が3種類入った食べ比べセット。

商品コード	320215
原産国	その他の国
規格	55g × 8 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　120　日
JANコード	4904515015015

ワールドチーズセット



ゴーダ、レッドチェダー、マリボーの3種類のチーズが楽しめるアソートセット。

商品コード	320214
原産国	その他の国
規格	55g × 8 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　90　日
JANコード	4904515015022

パヴェダフィノアミックス5P



予約品

人気のダフィノアシリーズがミニサイズで5種類入った手軽につまめるアソートセットです。(パヴェダフィノアオリジナル、パヴェダフィノアスクレ、パヴェダフィノアブラン、パヴェダフィノアシェーブル、パヴェダフィノアブルビ)

商品コード	645800
原産国	フランス
規格	1個(5ポーション) × 6 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　27　日
JANコード	3307907520066

キャステロミニミックス5P



要在庫確認品

いろいろな風味が味わえるミニサイズのチーズアソートです。おやつはもちろん、お酒のおつまみにも楽しめます。(ブルーチーズ、白カビチーズ、クリームチーズペッパー、クリームチーズチャイブ、クリームチーズパイナップル)

商品コード	645900
原産国	デンマーク
規格	100g × 8 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　30　日
JANコード	4904515514167

休売中



チェスコセレクション
チーズセット100g



ミニチーズセット

ロイヤル　プチスモークツイスト　420g



山桜のチップでじっくり燻製した、豊かな香りとソフトな食感のスモークチーズです。食べやすいようにひとつずつが個装されています。おつまみやおやつに最適です。

商品コード	260099
原産国	日本
規格	420g × 15 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　180　日
JANコード	4904515513917

ロイヤルプチスモーク125g



山桜のチップでじっくり燻製した、豊かな香りとソフトな食感のスモークチーズです。食べやすいようにひとつずつが個装されています。おつまみやおやつに最適です。

商品コード	260100
原産国	日本
規格	125g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　180　日
JANコード	4904515513924



ロイヤルプチスモーク

ミニチーズセット



イタリア産ペルパエーゼ、フランス産ミニカマンベールとクリームチーズ、国産のスモークチーズとクラッカーが入った、アソートセット。お酒のおつまみやオードブルに。

商品コード	320176
原産国	日本
規格	98g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　108　日
JANコード	4904515014445

チェスコセレクションチーズセット100g



人気のジェラールカマンベール、ジェラールブルーチーズ、ジェラールクリーミーウォッシュにゴーダ、レッドチェダーを加えたアソートセット。

商品コード	320191
原産国	その他の国
規格	100g × 8 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　75　日
JANコード	4904515014605







チェスコセレクション　チーズフォンデュ



4種類のチーズ「チェダー、ゴーダ、エメンタール、サムソー」を使用した食べやすいフォンデュです。チーズが苦手な方のきっかけとしても、又チーズ好きの方にもお好みのチーズを入れてアレンジしやすく、幅広い年代の方に召し上がっていただけます。

商品コード	260020
原産国	日本
規格	200g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　180　日
JANコード	4904515512989



チーズフォンデュ

エミーフォンデュ



本場スイスでも定番のプレーンタイプ。アルコールが強めで、大人向けの本格嗜好のチーズフォンデュです。

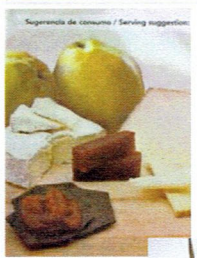
商品コード	230052
原産国	スイス
規格	400g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　270　日
JANコード	7610900064021

スキクィーン250g



北欧ノルウェーで作られている濃いキャラメル色をしたチーズ。塩味と甘みが混じったキャラメルのような風味を持ち、通常のチーズとは異なる特長的な味わい。ノルウェーでは主に朝食のパンにつけて食べます。

商品コード	250009
原産国	ノルウェー
規格	250g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　150　日
JANコード	0075501675200



メンブリージョ
(西洋かりん)



メンブリージョ(西洋かりん)



スペインではメンブリージョと薄くスライスしたチーズを一緒に食べます。スペイン・アンダルシア地方の果樹園で取れた西洋かりんを使用して作られたメンブリージョはほのかな酸味と上品な甘さが特徴です。

商品コード	654300
原産国	スペイン
規格	115g × 18 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　420　日
JANコード	8437014508246

洋なしペースト



スペインでは薄くスライスしたチーズと一緒に食べます。スペイン・アンダルシア地方の果樹園で取れた洋なしを使用しています。すっきりとした甘味が特徴です。

商品コード	654200
原産国	スペイン
規格	115g × 18 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　420　日
JANコード	8437006555241

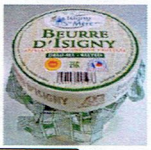
いちじくペースト



2017年イギリスのThe Guild of Fine Food による名誉あるGrate Taste Awardで銀賞を受賞。スペインでは薄くスライスしたチーズと一緒に食べます。スペイン・アンダルシア地方の果樹園で取れた濃厚ないちじくを使用しています。いちじく特有のプチプチとした食感もお楽しみください。

商品コード	654100
原産国	スペイン
規格	115g × 18 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　420　日
JANコード	8437001607464

バターバスケットイズニー有塩250g



予約品

フランス ノルマンディー地方の生乳を使用し、AOP認定を受けた醗酵バターです。ロどけが良く、ミルクの甘みが広がります。おしゃれな木のかごに入っているので、贈り物としてもご利用出来ます。

商品コード	300114
原産国	フランス
規格	250g × 6 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　60　日
JANｺｰﾄﾞ	3254550021276
発注ロット	6個

チェスコピザソース　130g



野菜の旨みをたっぷり引き出したピザソースで、チーズとの相性は抜群です。

商品コード	300147
原産国	日本
規格	130g × 6 × 6
タイプ	その他
賞味期限	製造後　300　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515700966
発注ロット	6個

超極薄ピザクラスト



軽い食感に仕上げた生地にもっちりした食感をプラス。食欲をそそる、こんがり焼き色つき。

商品コード	615500
原産国	日本
規格	120g(2枚入り) × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　70　日
JANｺｰﾄﾞ	4904515700973
発注ロット	12個



ウォーターシンズ　ナチュラル



パリパリした歯触りの後、口の中で溶ける軽い食感の薄焼きクラッカー。あっさりした味わいも特長です。チーズやディップとともに、あるいはトッピングをのせてオードブルなど、お好みでお楽しみください。(1箱約60～70枚入り)

商品コード	300125
原産国	オーストラリア
規格	100g × 12 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　150　日
JANｺｰﾄﾞ	9325329000113
発注ロット	12個





チーズｏｎクラッカー

チーズonクラッカー



食塩、香料、着色料不使用で、素直な味わいです。チーズと一緒に食べることでチーズに不足している食物繊維が補えます。

商品コード	300142
原産国	日本
規格	(5枚×4袋) × 24 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　300　日
JANｺｰﾄﾞ	4902732803439
発注ロット	24個

チーズonクラッカー　フルーツグラノーラ



3種類のフルーツ(オレンジ、ココナッツ、レーズン)とグラノーラが入った、ほんのり甘い香ばしい風味のクラッカー。小麦全粒粉を20%配合。食塩不使用です。

商品コード	653200
原産国	日本
規格	(5枚×4袋) × 24 × 1
タイプ	その他
賞味期限	製造後　300　日
JANｺｰﾄﾞ	4902732803811
発注ロット	24個

ドライフルーツアソートA



6種類のドライフルーツをセレクトしました。ドライフルーツの心地よい歯ごたえと、爽やかな味が口の中に広がり、様々なチーズとの組み合わせが楽しめます。

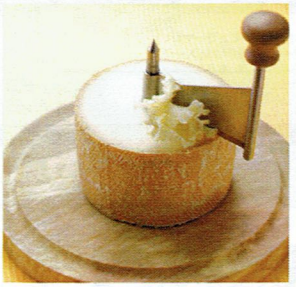
商品コード	300146
原産国	その他の国
規格	260g × 24 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　330　日
JANｺｰﾄﾞ	4950474859085

エダツキレーズン300g



完熟のぶどうを枝付きのまま丁寧に摘み、均等に光をたっぷり当てて干し、丁寧に仕上げた一品です。

商品コード	618400
原産国	アメリカ
規格	300g × 24 × 1
タイプ	その他
賞味期限	輸入後　180　日
JANｺｰﾄﾞ	4950474500086



ジロール使用例

KS01ジロール



テテドモアンヌ専用の削り器。ジロールは、花びらのようなきのこという意味を持ち、ふわっとした花びら状に削ります。

商品コード	010344
原産国	スイス
規格	1個 × 1 × 1
タイプ	器具
JANｺｰﾄﾞ	4904515900618

ボスカチーズボードS



オランダ BOSKA社(ボスカ)製の木製チーズボード。様々なチーズのカッティングにご利用出来ます。スペースを取らないSサイズ。(290×120×10)

商品コード	330011
原産国	オランダ
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	その他

チーズオロシガネ



硬質チーズをすりおろす時に便利なおろし金です。

商品コード	010350
原産国	日本
規格	1個 × 1 × 1
タイプ	器具
JANｺｰﾄﾞ	4934481996131

ボスカスライサー



ハード、セミハード系のチーズを薄くスライスさせるためのチーズ専用スライサーです。

商品コード	330007
原産国	オランダ
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	器具
賞味期限	
JANｺｰﾄﾞ	8713638005287

ボスカナイフ



ナイフ先端がふたつに分かれているので、切ったチーズを直接刺して盛り付けすることができるチーズ専用ナイフです。

商品コード	330008
原産国	オランダ
規格	1個 × 12 × 1
タイプ	器具
JANｺｰﾄﾞ	8713638005331

チェスコ株式会社

日本酒とチーズの相性

香りが高い（華やか・複雑）

味が若々しい（軽やか・シンプル）

味が濃厚（複雑・旨味）

香りが低い（軽やか・おだやか・シンプル）

香りの高いタイプ

- モッツァレライゴール 
- ソワニヨン　フレッシュシェーブルプレーン 
- シャウルスクレミエ 
- ミモレット６M 
- ベームスタープラスカス 

熟成タイプ

- バラカ 
- ロックフォールソシエテ 
- スチルトン 
- エポワスシャランセ 
- ベームスターEXオールド 
- パルミジャーノレジャーノ 

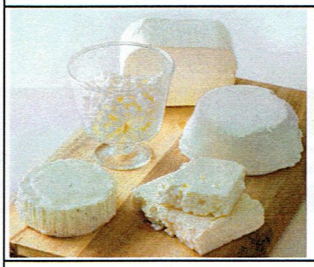
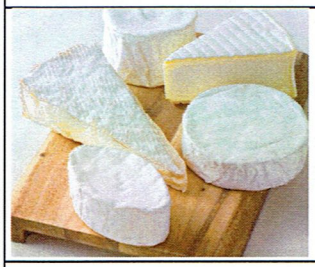
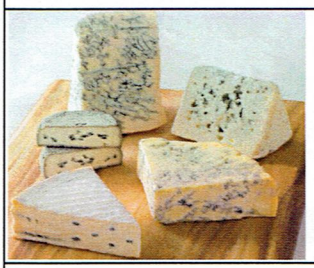
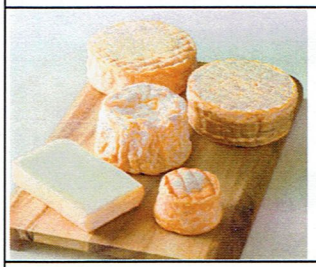
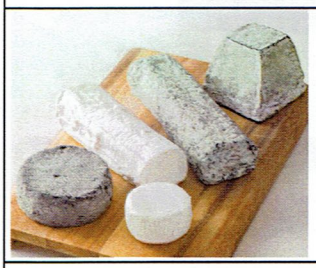
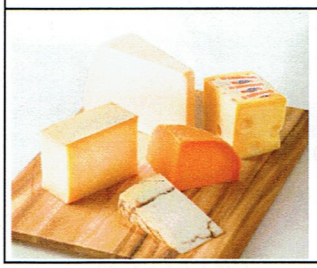
軽快でなめらかなタイプ

- スカモルツァアフミカータ 
- カマンベールクールドリヨン 
- ポンレヴェック 
- コンテ6M 

コクのあるタイプ

- サンタンドレ 
- ゴルゴンゾラピカンテイゴール 
- プチショーム 
- マンチェゴ３M 
- ペコリノロマノDOP 

チーズのタイプ別・お酒のマリアージュ

フレッシュタイプ	発泡酒
 ミルクに乳酸菌やレンネットを加え、お豆腐そっくりの塊に凝固させた非熟成タイプのチーズ。ミルクの種類によって味わいが異なり、牛乳・羊乳・山羊乳。等があります。	フランスはシャンパーニュ地方で造られるシャンパーンやスパークリングワイン・ロゼ
白カビタイプ	フルーティな赤
 表面は白いカビに覆われている。カマンベールが有名な最もポピュラーなチーズ。最初は芯があり硬めで風味は穏やか。3〜4週間で完熟し中身もトロリとなり風味も増します。	ボージョレやカリフォルニアやオーストラリア、チリ産の赤。白はコクのあるブルゴーニュとボルドー。純米酒。芋焼酎。
青カビタイプ	甘口の白・コクのある赤
 ピリッとした刺激が魅力のブルーチーズです。羊乳や牛乳のミルクでつくられ、少し塩味が強いがマイルドなものから、刺激の強いものに移ると良いでしょう。	ボルドーの重厚な赤。フランスやドイツの甘口の白や貴腐ワイン。極甘口の貴醸酒。黒糖酒。
ウオッシュタイプ	しっかりした赤
 外側の皮を塩水や地酒で、洗いながら熟成させるタイプで香りに特徴があり、お酒との相性がよくワイン好きの通向きのチーズです。最近はやさしい味のウォッシュタイプが人気です。	ブルゴーニュやボルドーの赤、イタリアのキャンティ、サンジョベーゼなど。古酒。麦焼酎。
シェーブルタイプ	コクのある辛口の白
 山羊乳のチーズの総称を言います。若いうちは酸味があり、成熟すると水分が飛んでナッツのようなコクがでます。さらにシャープな味になります。	ブルゴーニュのコクのある白やロワールの辛口の白。プロバンスのロゼやローヌのタヴェル・ロゼ。吟醸酒。
セミハード・ハードタイプ	辛口ロゼ・日本酒・ビール
 セミハードは製造の過程で、加熱しないでプレスします。ハードは加熱してプレスします。硬いチーズは素朴で地味な印象がありますが、種類や熟成の度合いで味の奥行きがあるタイプです。	プロヴァンスのロゼ・吟醸酒を問わず、すべての日本酒。ビール。ウイスキーやブランデーも。

チェスコ株式会社

CHESCO

本社
〒160-0003　東京都新宿区四谷本塩町5番1号
TEL:03-3354-0671(代) FAX:03-3354-1323

東日本販売本部
〒160-0003　東京都新宿区四谷本塩町5番1号
TEL:03-3354-0371(代) FAX:03-3354-1387

東日本販売本部 名古屋支店
〒461-0004　愛知県名古屋市東区葵3丁目15番31号　千種第2ビル　3階
TEL:052-688-6755　FAX:052-688-6877

東日本販売本部　札幌支店
〒065-0043　北海道札幌市東区苗穂町三丁目4-47
TEL:011-748-7345(代) FAX:011-748-7411

関東ロジスティックスセンター
〒335-0026　埼玉県戸田市新曽南3-1-1
TEL:048-441-5595　FAX:048-441-5901

西日本販売本部
〒565-0802　大阪府吹田市青葉丘南4-15
TEL:06-6875-8501(代) FAX:06-6875-1788

西日本販売本部　福岡支店
〒812-0014　福岡県福岡市博多区比恵町3番17号　フェイズイン博多ビル　303号
TEL:092-472-6611(代) FAX:092-472-6620

2021.7.21更新