

# WHEY ホエイ

## 朝にホエイを キレイの秘訣

ホエイ（乳清）はチーズを作るときに出来る液体です。

ヨーグルトをそのままにしておくことで出てくる上澄みの液体もホエイですが、チーズを作る時に出来るホエイには乳糖と呼ばれるミルク自体が持つ甘みが含まれています。またタンパク質やビタミン、カルシウムといった、栄養分も多く含まれているため、プロテインや美容液の原料にも多く使われているほどです。

CHEESE STAND ではホエイとフルーツを合わせてオリジナルドリンクを作りました。

\*牛乳を飲むとお腹が緩くなる方は、乳糖により同様の症状が起こることがございます。

品質には問題ありませんので、安心してお召し上がりください。

\*チーズのパックに入っている保存液はホエイドリンクではございません。ご利用にならずにお捨てください。



## SHOP INFO



営業時間 11:00~23:00(L.O.22:30)  
日曜・祝日 11:00~20:00

定休日 毎週月曜(月曜が祝日の場合は翌平日が振替休日)  
年末年始・夏期休暇

ご予約 18:00~(ランチ時間は不可)  
お電話にて承ります。  
貸切、イベントなどご相談ください。

SHIBUYA CHEESE STAND  
渋谷区神山町 5-8 1F  
TEL 03-6407-9806  
FAX 03-6407-9807  
e-mail info@cheese-stand.com  
Facebook www.facebook.com/CHEESESTAND  
Twitter @CHEESE\_STAND  
Online Shop fcd.cheese-stand.com

# SHIBUYA CHEESE STAND



# MOZZARELLA モッツアレラ

キシ、ジュ、びよーん

東京都心近郊の牧場から届く新鮮なミルクから作るモッツアレラ。出来たてならではの滴り落ちるミルク感、弾力のある食感が楽しめます。カルシウムやリンなどのミネラル分、ビタミンも豊富に含まれています。また、クセがないためどんな料理にも合い、焼くと伸びる楽しさが味わえます。

## 【調理例】

- カプレーゼ：トマト、バジルと合わせて定番のシンプルサラダ。
- ピッツァ、グラタンのトッピングとして加熱。

- ・加熱の際はカットして、1時間ほど水拭きしてから加熱することをおすすめします。
- ・袋の中の保存液は料理に使用せずお捨てください。
- ・3日ほどで食感が落ちますが、加熱すると食感が戻ります。
- ・加熱せずにお召し上がりの際は、食べる直前に常温に戻すと、より美味しくお召し上がりいただけます。



# RICOTTA リコッタ

出来たてってデザートみたいに甘い！

リコッタはチーズを作る時に出るホエイ（乳清）をもとに作ります。ミルクの甘味が強く、ほわほわとした食感でクセがないため、それだけでもデザートとなり、ハチミツやジャムを付けるだけでも美味しくお召し上がりいただけます。また、他のチーズに比べて脂肪分やカロリーが低いのが特徴です。

## 【調理例】

- リコッタチーズケーキ、リコッタパンケーキ
- リコッタのはちみつがけナッツ添え

- ・リコッタから水分が出てくることがございますが、料理に使用せずにお捨てください。
- ・加熱しすぎると風味が落ちることがございます。



# CACIOCAVALLO カチョカヴァッロ

ミルクが凝縮された甘さと旨み

CHEESE STAND 特製のカチョカヴァッロはクセや雑味がなく、ミルクの甘味が凝縮された、熟成タイプのチーズです。テフロンのフライパンやホットプレートで焼くと焦げ目ができ、焦げ目そのものを楽しんで頂けるほか、モチモチとした食感と伸びる楽しさが味わえます。

## 【調理例】

- カチョカヴァッロのグリル

- ・カチョカヴァッロはフレッシュなチーズを2週間ほど冷蔵庫で乾燥、熟成させることで、淡黄色へと変化しています。
- ・若いうちはミルクの甘さがあり、熟成が進むにつれて塩味の効いた深いコクがゆっくりと出てきます。
- ・開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。



# TOKIO BURRATA トキオ Burrata

日本初の国産 Burrata  
チーズに入った繊維状チーズと生クリームが絶妙！

イタリア・プーリア州の伝統チーズ「Burrata」。新鮮さが重要であるため、流通量が少ないにも関わらず、イタリア好き、チーズ好きの方には愛されてやまないチーズです。CHEESE STAND は日本で始めて製造に成功しました。生クリームの甘みと、チーズのもつ酸味の絶妙なバランスをお楽しみください。

## 【調理例】

- Burrata を季節のフルーツとともに

- ・他のチーズに比べて、賞味期限が短い商品となっております。開封しましたら、その日の内にお召し上がりください。
- ・袋の中の保存液は料理に使用せずお捨てください。



## 【チーズの保存方法】

- ・必ず 10℃以下で保存してください。
- ・保存料などの添加物を使用しておりませんので、できるだけお早めにお召し上がりください。
- ・開封後はラップに包むが、保存容器に入れてお早めにお召し上がりください。