

*Making Cheese!*

YOGURTiA

チーズ酵素

Fromage Blanc  
Cream Cheese  
Mozzarella Cheese  
Ricotta Cheese

本格フレッシュチーズ作りが楽しめる、  
自家製チーズ用酵素。



TANICA



### フロマージュ・ブラン

クセが少なく食べやすい料理やデザート作りに最適



### クリームチーズ

酸味と乳脂肪の豊かな味わいなめらかな舌ざわりが魅力



### モッツアレラチーズ

独特の弾力が特長おつまみにもおすすめ



### リコッタチーズ

脂肪分が少なくほんのり甘いお菓子やサラダにも

11品目のミニレシピ付

自家製だから安心安全★

簡単!!!

扱いやすい1回使い切りの粉末タイプです★



5包入り 販売価格

1,080円(税込)



家でもカンタンに、本格フレッシュチーズ作りが楽しめる。

チーズ酵素を使えばいろんなフレッシュチーズを作ることができます。できたてでしか味わえない、ほのかな酸味とコクのあるミルクィな味わいをお楽しみください!

## 作り方は簡単4ステップ

基本チーズ(フロマージュ・ブラン)の作り方をご紹介します。全部で4ステップ、だれでもカンタンに自家製チーズが作れます。

- 材料
- チーズ酵素 …… 1包
  - 低温殺菌牛乳 … 1L
  - ヨーグルト …… 35g
  - 塩 …………… お好み
  - 発酵器
  - キッチンペーパー
  - ボウル・ザル
  - 温度計

**乳酸発酵**

温めた牛乳に、ヨーグルト35gを加えてよく混ぜます。発酵器にセットして35℃・1時間発酵させます。

**酵素を入れる**

チーズ酵素を1包加えてよく混ぜます。発酵器に戻して40℃・30分発酵させます。

**カッティング**

固まったらカードの完成です。1cm幅の格子状に切れ目をいれ40℃・30分でさらに発酵させます。

**水を切る**

ボウル・ザルの上にキッチンペーパーをセットして、カードを乗せます。3~4時間ほど水を切れば完成です。

商品のご購入・お問合せはこちら

タニカ電気公式オンラインストア  
**すばる屋**  
SUBARUYA

〒507-0027  
岐阜県多治見市上野町5丁目5番地  
● FAX : 0572-22-7999  
● E-mail : info@subaruya.com  
● URL : https://subaruya.com

受付時間 午前 9:00 ~ 午後 5:00 (土日・祝日除く)

**0120-849-610**

すばる屋

