

商品名

ワインドゥチーズ (赤)ピノワール (白)シャルドネ

分類	牛乳・乳製品	1ケース入数	—
JANコード	—	最低納品単位	要相談
保存条件	要冷蔵6℃	生産可能数量	要相談
賞味期限	60日	販売期間	通年
内容量	不定貫 要相談	道外発送対応	有
単価(税込)	670円(100g当たり)	江別産原料の使用	使用している



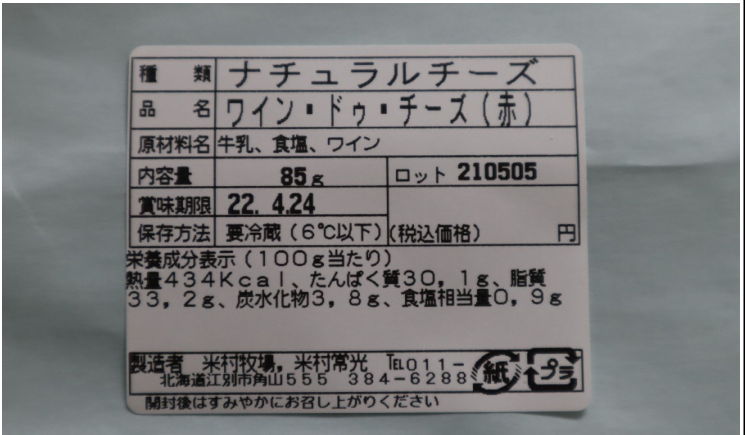
商品特徴

5か月熟成チーズにワイン酵母を応用した米村牧場オリジナル商品です。熱に溶け、バーゲットやフランスパンなどにスライスしたワインドゥチーズを乗せトースターで約3分ほどでとろけたラクレットトーストになります、ワインの香りとチーズの風味が楽しめます。ラクレットとして色々な食材にも使えるチーズです。

使用原材料

牛乳・塩・ワイン

裏面表示



事業者名	米村牧場チーズ工房
郵便番号	067-0052
住所	江別市角山555-4
電話番号	011-384-6288
FAX	同上
担当者	米村 常光/よねむら つねみつ
メールアドレス	yone1024@plum.plala.or.jp
ホームページアドレス	https://yonemura-farm.com
インターネット販売	自社オンラインショップ — 他社オンラインショップ出品 — 条件 —
オンラインショップアドレス	—

事業者PR情報

牛乳の生産から加工販売までいわゆるフェルミエチーズ工房です。土壌環境における土壌微生物を意識した土作りで良質な原料乳を基にチーズを生産しています。

主な販売先

東京「チーズのこえ」・新千歳空港 野幌野菜直売所 米村牧場直売所 さとふる

商品生産に伴う管理状況について

HACCPに準じた衛生管理の遵守

商品販売についての希望

アレルギー表示

義務	牛乳
注意喚起	—

「推定値」または「分析値」↓ 単位↓

栄養成分表示	100 g 当たり
熱量	434 kcal
たんぱく質	30.1 g
脂質	33.0 g
炭水化物	3.8 g
食塩相当量	1.1 g

備考

小規模工房です、在庫切れもございます。ご相談ください。