



報道関係者各位

日本酒とチーズのマリアージュ 三木半旅館特製『和チーズ』 3種販売開始

この度三木半旅館(中京区)は本年6月6日に乳製品製造業の許可を取得、和食の調味料で特別な味付けを施した、特製『和チーズ』の販売を開始します。

「チーズのお供といえばワイン」という定番の組み合わせがありますが、チーズを「和」に味付けをすることで、日本酒ととても相性の良い酒肴になります。日本酒ブームで各地のたくさんの地酒が日本酒ファンに楽しまれている昨今、新たな「日本酒のお供」として提案する商品です。

また、和風な味わいになるため、チーズを敬遠しがちなご年配の方にも美味しく食べられ、骨粗しょう症が気になる年齢の方も気軽にカルシウムを摂取できます。

～京フレーバーな国産チーズ『和チーズ』～

三木半旅館特製『和チーズ』は全部で3種類。すべてに北海道産クリームチーズを使用します。京都の醤油に漬けた、深い味わいが魅力の『溜り醤油』、京のお味噌、西京味噌の優しい甘味の『白味噌』、伏見の吟醸酒粕使用、お酒と相性抜群の『酒粕』の計3種。各850円(税込)75グラム入りです。

* 各成分表は下記を参照



和チーズ『白味噌』のパッケージデザイン

新定番「日本酒のお供といえば和チーズ」、お好みの地酒とお楽しみください。

名称	漬け込みチーズ(溜り醤油)	
原材料名	【チーズ】生乳、バターミルク、食塩、安定剤(ローストビーガン) 【漬け原料】しょうゆ(大豆、小麦、食塩、砂糖、アルコール) 酒[醸造アルコール、糖類、米、米麹、酸味料、調味料(アミノ酸等)]、味噌[米麹(国産米)、もち米(タイ産、国産)醸造アルコール、糖類]	
内容量	75g	消費期限 30日
保存方法	【要冷蔵】10℃以下で保存してください	
製造者	株式会社 三木半旅館 TEL(075)221-5189	
販売者	京都府京都市中京区六角通麩屋町東北角	
※開封後はお早めにお召し上がり下さい		

名称	漬け込みチーズ(白味噌)	
原材料名	【チーズ】生乳、バターミルク、食塩、安定剤(ローストビーガン) 【漬け原料】味噌[米、大豆、食塩、ビタミンB ₂ (発酵助剤)酒[醸造アルコール、糖類、米、米麹、酸味料、調味料(アミノ酸等)]、味噌[米麹(国産米)、もち米(タイ産、国産)醸造アルコール、糖類]	
内容量	75g	消費期限 30日
保存方法	【要冷蔵】10℃以下で保存してください	
製造者	株式会社 三木半旅館 TEL(075)221-5189	
販売者	京都府京都市中京区六角通麩屋町東北角	
※開封後はお早めにお召し上がり下さい		

名称	漬け込みチーズ(酒粕)	
原材料名	【チーズ】生乳、バターミルク、食塩、安定剤(ローストビーガン) 【漬け原料】さけかす(酒粕、味噌粕、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖(三温糖)、アルコール)、酒[醸造アルコール糖類、米、米麹、酸味料、調味料(アミノ酸等)]、味噌[米麹(国産米)、もち米(タイ産、国産)、醸造アルコール、糖類]	
内容量	75g	消費期限 30日
保存方法	【要冷蔵】10℃以下で保存してください	
製造者	株式会社 三木半旅館 TEL(075)221-5189	
販売者	京都府京都市中京区六角通麩屋町東北角	
※開封後はお早めにお召し上がり下さい		

【このニュースリリースに関するお問合わせは】
株式会社 三木半旅館
担当 俣野 翔平
TEL/ 075-221-5189 FAX/ 075-241-3382
Email/ info@mikihan.com
住所/ 京都市中京区六角通麩屋町角