



商品名	蒜山ジャージー カマンベールチーズ					
種類別名称	ナチュラルチーズ					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	食 塩	国産				
内容量	125 g					
賞味期限	43日間					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵 5℃前後					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。					
商品特徴	環境と乳質が総合的に優れた牧場の生乳を使用しています。このチーズはジャージー牛乳特有の色合いとコクかおることが特徴で、表面を覆う白カビの酵素によって熟成が進みます。					
製造工程	ジャージー生乳（指定牧場）→受入・ろ過→冷却・貯乳（10℃以下）→殺菌（65℃30分間）→仮冷却→スターター添加→醗酵→逆波・ろ過→レンネット添加→切断→型詰め・ホエイ排除→加塩→カビスターター添加→一次熟成→アルミ包装→二次熟成→箱詰め・検品→保管・出荷（10℃以下）					
微生物規格	乳等省令規格なし					
栄養成分 （100 g 当り）	エネルギー	337kcal	脂 質	28.6g	ナトリウム	450mg
	たんぱく質	19.0g	炭水化物	0.8g	カルシウム	430mg
容 器	紙箱					
日付け表示	製造日、賞味期限の年月日					



商品名	蒜山ジャージー ゴータチーズ					
種類別名称	ナチュラルチーズ					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%	岡山県（蒜山酪農農業協同組合）				
	食 塩	国産				
内容量	200 g					
賞味期限	181日間					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵 5(C前後)					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。チーズ表面は、パラフィンでおおわれています。必ず、パラフィンを取り除いてお召し上がりください。					
商品特徴	環境と乳質が総合的に優れた牧場の生乳を使用しています。熟成によるまろやかさとコクがあることが特徴です。					
製造工程	ジャージー生乳（指定牧場）→受入・ろ過→冷却・貯乳(10℃以下)→殺菌(65℃30分間)→仮冷却→スターター添加→醗酵→送液・ろ過→レンネット添加→切断→加温→ホエイ排除→予備圧搾→計量・型詰め→本圧搾→加塩→真空包装→熟成→パラフィン包装→箱詰め・検品→保管・出荷(10℃以下)					
微生物規格	乳等省令規格なし					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	417kcal	脂 質	34.4g	ナトリウム	490mg
	たんぱく質	24.5g	炭水化物	2.3g	カルシウム	770mg
容 器	紙箱					
日付け表示	賞味期限のみの年月日					



商品名	蒜山ジャージー スモークチーズ					
種別名称	ナチュラルチーズ					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%	岡山県（蒜山酪農無業協同組合）				
	食塩	国産				
内容量	200 g					
賞味期限	181日間					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵 10℃以下					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。チーズ表面は、パラフィンでおおわれています。必ず、パラフィンを取り除いてお召し上がりください。					
商品特徴	ゴダチーズを桜のチップでスモークしました。					
製造工程	ジャージー生乳（指定牧場）→受入・ろ過→冷却・貯乳（10℃以下）→殺菌（65℃30分間）→仮冷却→スターター添加→醗酵→逆波・ろ過→レンネット添加→切断→加湿→ホエイ排除→予備圧搾→計量・型詰め→本圧搾→加塩→真空包装→熟成→薫煙→パラフィン包装→箱詰め・検品→保管・出荷（10℃以下）					
微生物規格	乳等省令規格なし					
栄養成分 （100 g 当り）	エネルギー	430kcal	脂 質	35.4g	ナトリウム	520mg
	たんぱく質	26.0g	炭水化物	1.9g	カルシウム	820mg
容 器	紙箱なし					
日付け表示	賞味期限のみの年月日					



商品名	蒜山ジャージー バター (有塩)					
種類別名称	バター					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%			岡山県 (蒜山酪農農業協同組合)		
	食塩			国産		
内容量	100g 225g					
賞味期限	製造日より150日					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。 長期保存される場合は冷凍して下さい。					
商品特徴	蒜山ジャージーの生クリームを100%使用した加塩バターです。ミネラル分豊富な自然塩を使用することで、まろやかな味わいです。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 冷却・貯乳 (10℃以下) → クリーム分離・清浄化 → 均質化 (OMPs) → ろ過 (80メッシュ) → 殺菌 (85℃15分) → 冷却 (10℃以下) → エージング → 加湿 → チャーニング → 水洗い → 加塩 → ワーキング → 秤量・成型 → 包装 → 冷凍保管 (-25℃以下) → 出荷					
微生物規格	大腸菌群：陰性					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	790kcal	脂 質	87.4g	ナトリウム	280mg
	たんぱく質	0.4g	炭水化物	0.5g	塩分	0.7g
容 器	なし					
日付け表示	外箱の一括表示欄に賞味期限のみの年月日を表示					



商品名	蒜山ジャージー バター (醗酵・食塩無添加)					
種類別名称	バター					
原材料名と原産地	ジャージー生乳100%			岡山県 (蒜山酪農農業協同組合)		
内容量	450g					
賞味期限	製造日より120日					
アレルギー表示	乳					
遺伝子組換え食品	対象外					
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)					
使用上の注意	開封後は、表示の賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。 長期保存される場合は冷凍して下さい。					
商品特徴	蒜山ジャージーの生クリームを100%使用したバターです。乳酸菌を加えて醗酵させた香り豊かな最上級のバターです。					
製造工程	ジャージー生乳受入 → 冷却・貯乳 (10℃以下) → クリーム分離・清浄化 → 均質化(OMps) → ろ過 (80メッシュ) → 殺菌 (85℃15分) → 冷却 (10℃以下) → エージング → 加湿 → 醗酵 → チャーニング → 水洗い → ワーキング → 秤量・成型 → 包装 → 冷凍保管 (-25℃以下) → 出荷					
微生物規格	大腸菌群：陰性					
栄養成分 (100 g 当り)	エネルギー	781kcal	脂 質	86.4g	ナトリウム	2mg
	たんぱく質	0.2g	炭水化物	0.6g	カルシウム	8mg
容 器	なし					
日付け表示	外箱の一括表示欄に賞味期限のみの年月日を表示					