

NEW
ARRIVAL
新製品特集



ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ

Vol.5

CHEESE *Voyage*

CHESCO Product Booklet with Recipes

冷凍ナチュラルチーズ革命

FROZEN

Natural Cheese

本カタログ掲載の画像はすべてイメージです。
実際の商品とはデザインや仕様が異なる場合がございます。



チェスコ株式会社

NEW
ARRIVAL
新製品特集

FROZEN

ヨーロッパの『美味しい瞬間』を、
そのまま厨房へ。

【冷凍ナチュラルチーズ革命】

チェスコのこだわり

輸入チーズのバイオニアとして培った確かな目利きで、伝統と多様性に富んだヨーロッパのフレッシュなおいしさを厳選。扱いやすい冷凍スタイルで、プレミアムなアイテム展開を実現しました。

Fresh Frozen

パラパラ凍結だから使いたい
分だけ使える。

使い勝手の良いクランブル形状だから、パラリと料理に振り掛けて使える、新しい食シーンのご提案。(生食でそのまま食べられます。また、製菓・製パン・加熱調理には、冷凍のままお使いいただけます。)
ヨーロッパのナチュラルチーズの本格的な風味と味わいが料理の幅を広げます。チーズ感たっぷりの見た目ですズル感もアップします。

New!

トレンド注目! 冷凍ストラッチャテッラ 絞り袋
フレッシュミルクに満たされる美味しさの秘密



刻んだモッツァレラをフレッシュな生クリームと混ぜ合わせました。人気の高いブラータの中身として注目されています。おいしいところだけを存分に味わえる至福のチーズです。濃厚なミルクの旨みが広がります。

絞り袋
タイプの
メリット

- ・準備が簡単で時短
- ・手を汚さずに使えて衛生的
- ・盛付け簡単、作業効率アップ



冷凍ナチュラルチーズ4つの強み

1

リアルチーズ (本物のこだわり)



本場の味わいを冷凍。
風味豊かな美味しさを閉じ込めました。
味わい豊かな一皿にメニューを格上げ。

2

ロングライフ (長期保存)



長期保存でいつでも新鮮。
冷凍だから賞味期限に追われず、使いたい時にいつでも新鮮なチーズの風味をお届け。

3

食品ロス削減 (無駄ゼロへ)



必要な時に 欲しい分だけ取り出せて、
開封後の無駄な廃棄をカット。コスト
管理にも貢献。

4

カット済み (オペレーション改善)



解凍不要でそのまま即戦力。
トッピングに最適な形状にカット済み。
解凍の手間なく、厨房の効率を大幅に
アップ。

冷凍
ラインナップ



冷凍 IQF カマンベール
クランブル



解凍目安: 冷蔵庫 5 時間

冷凍 IQF リコッタ
クランブル



解凍目安: 冷蔵庫 6 時間

冷凍 ゴルゴンゾラ
クランブル ビカンテ



解凍目安: 冷蔵庫 5 時間

冷凍 ゴルゴンゾラ
クランブル ドルチェ



解凍目安: 冷蔵庫 5 時間

冷凍 ストラッチャテッラ
絞り袋



解凍目安: 冷蔵庫 24 時間

冷凍 ブラータ
ノンノナンニ



解凍目安: 冷蔵庫 24 時間

冷凍 モッツァレラ
ミルクチェリー



解凍目安: 冷蔵庫 24 時間

冷凍 モッツァレラ
セレイオーネ 1kg



解凍目安: 冷蔵庫 24 時間

FROZEN

冷凍ナチュラル チーズ革命

パラパラ凍結で必要量だけ取り出せる使い勝手の良さ。
冷凍保存で賞味期限が長く、ロスも削減。
プロの現場にフィットする、次世代のスタンダードです。

冷凍IQF カマンベール クランブル

豊かな風味と程よい塩味のフランス
産カマンベールを、使いやすいクラ
ンブル形状にして、IQF 冷凍にしま
した。

タイプ：白カビ
原産国：フランス
容 量：300g
乳 種：牛



冷凍 IQFカマンベールクランブルと ケールのデューカサラダ

ミルキーな冷凍 IQFカマンベールクランブルと香ばしい
デューカが、ほろ苦いケールを引き立てます。



冷凍 IQFリコッタクランブルと無花果、 生ハムのタルトフィース

サラダ仕立てのタルトフィース。



冷凍IQF リコッタ クランブル

タイプ：乳等を主要原料とする食品
原産国：イタリア
容 量：1kg
乳 種：牛

FROZEN RICOTTA

必要な分だけ、いつでもフレッシュな美味しさを



冷凍 IQFカマンベールクランブルと パストラミのデニッシュ

冷凍生地に具材を乗せるだけで
できる簡単デニッシュ



リコッタのキッシュ

冷凍でもドリップが気にならないので、
そのままオープン料理に使えます。

加熱調理には冷凍のまま使え、生食でもサラダや
前菜に幅広く活躍。やさしいミルクのコクがメニューの
美味しさを引き立てます。

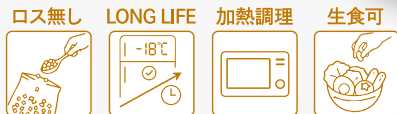
冷凍チーズという 新たな可能性

食品ロス削減や効率化の流れが加速する中、
飲食業界で高まる冷凍商材ニーズに応えた新シリーズ。
チェスコならではの美味しさと品質を追求したラインナップは、
プロの現場に寄り添い、メニューの創造性と
厨房の効率化をかなえます。

冷凍ゴルゴンゾラ クランブル ピカンテ

ピカンテ（辛口）タイプのゴルゴンゾラをダイス状に冷凍しました。しっかりした青カビの芳醇な香りとまろやかな塩味と甘みが調和された味わいです。

タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容 量：470g
乳 種：牛



冷凍ゴルゴンゾラ クランブル ピカンテとタイムを添えた 豚肉のロースト

ロースト料理を美味しく引き立てる。

冷凍ゴルゴンゾラクランブル ドルチェと トレビスのサラダ

シンプルで洗練されたサラダ。



冷凍ゴルゴンゾラ クランブル ドルチェ

ドルチェ（甘口）タイプのゴルゴンゾラをダイス状に冷凍しました。ほのかな甘味となめらかな口当りで、まったりとした味わいです。

タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容 量：470g
乳 種：牛



冷凍 ストラッチャテッラ 絞り袋

刻んだモッツァレラと生クリームを混ぜ合わせた、ブラータの中身として注目の商品を新鮮なまま冷凍しました。とろつとなめらかな口当たりで、濃厚でミルクィな風味が特長です。

タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容 量：485g
乳 種：牛



冷凍ストラッチャテッラ 絞り袋と グリルトマトのディップ

華やかなカプレーゼ風ディップ。



おすすめの使い方

- ・前菜のディップの材料として
- ・ピザやパスタなどのお料理の材料として
- ・冷製のサラダやデザートへのトッピングに

冷凍ストラッチャテッラ 絞り袋とレモンの冷製パスタ

ミルクィなストラッチャテッラとさわやかなレモンの風味。

冷凍ブラータと生ハムのサラダピザ

焼いたピザ生地にサラダを乗せて、
ブラータを贅沢にトッピング、
もちもちのモッツァレラチーズに
ナイフを入れた瞬間に
フレッシュなチーズが
あふれます。



冷凍ブラータ ノンノナンニ

濃厚でフレッシュなミルクの甘みが魅力
のブラータを鮮度そのまま冷凍。長期保存
が可能で、新鮮な味わいを楽しめます。

タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容 量：119g
乳 種：牛



ブラータ特集は
こちらから





リヨン国際コンクール 2026

世界の美食家が認めたイズニーの美味しさ



リヨン国際コンクール 2026

金賞受賞

イズニー トム・ド・ノルマンディー

ミルクの甘味ナッティな風味で、
ほくほくとした柔らかな食感です。



イズニー トム・ド・ノルマンディー
まるごと濃厚カルボナーラ



リヨン国際コンクール 2026

最優秀賞受賞



イズニー サンポーラン

マイルドで繊細な味わい、ミルクィな風味。
加熱で溶けのよいラクレットスタイル。



イズニー サンポーランとシーフードのパエリャ

リヨン国際コンクール 2026 銀賞受賞チーズ



ミモレット 18ヶ月熟成

長期熟成により深いコクがあり、
チーズの旨味が凝縮しています。



プチポンレヴェックイズニー

12世紀に修道院で作り始められたノル
マンディ最古と言われるチーズ。



フロマージュブラン
イズニー40%

ヨーグルトのような穏やかな酸味と爽やか
な味わいが楽しめるフレッシュチーズ。

イズニーの特集ページはこちらから➡



CHEESE Voyage (旅・航海・冒険)：ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ

ナチュラルチーズは、土地のテロワール（地形、気候、風土）によりその美味しさや個性が異なります。テロワールの異なる地域ごとの食文化をつなぎ、人々を魅了するナチュラルチーズの魅力を簡単レシピで堪能いただけます。土地の風味を感じながら、ナチュラルチーズの冒険をお楽しみください。

