

割いておいしい！温めてのび～る「クッキングモッツアレラ 315g」が  
料理に使いやすくカットされて新登場！  
「冷凍モッツアレラカット 3.5」「冷凍モッツアレラカット 7」  
9月上旬より発売開始  
～アレンジ自在！チーズドッグも作れちゃう！～



マリンフード株式会社(本社:大阪府豊中市、代表取締役社長:吉村 直樹、以下マリンフード)は、「冷凍モッツアレラカット 3.5」と「冷凍モッツアレラカット 7」を2020年9月上旬より順次発売開始いたします。

「冷凍モッツアレラカット 3.5」は、既存品である「クッキングモッツアレラ 315g」の1本あたりを約3.5cmに切り分けた商品で、「冷凍モッツアレラカット 7」は1本あたりを約7cmに切り分けた商品です。

「クッキングモッツアレラ 315g」は約21cm長のスティック状チーズが10本入った業務用の商品ですが、1本当たりの長さが長く、使用する際に切り分けるのに手間がかかるため、あらかじめカットされた商品の要望を多数いただいております。この度、お客様からのご要望にお応えし、料理に使いやすく短く切り分けて商品化いたしました。餃子の中に入れたり、衣をつけてフライにしたりと様々な料理で活躍します。

「冷凍モッツアレラカット 3.5」と「冷凍モッツアレラカット 7」はアメリカ産モッツアレラを100%使用しているため、濃厚なミルク感が口いっぱいに広がります。クセなく、さっぱりとしたチーズで食べやすく、食材との相性も良いので様々なお料理に使いやすい商品です。やわらかい食感で、そのまま割いてお召し上がりいただくこともできます。また、耐熱性があるため、揚げ物などの加熱料理に最適で、加熱すると、とろけて伸びるのが特徴です。

マリンフード商品は、オンラインでもご購入いただけます。[\(https://www.marinfood-onlineshop.com/\)](https://www.marinfood-onlineshop.com/)

マリンフードは、今後も皆様のご要望にお応えできるよう、既存商品の改良だけでなく世の中に出していない新商品開発も行うことで、様々な商品の提供を行ってまいります。

## ■使用イメージ画像



## ■作ってみようレシピ

～おうちで作ってみようチーズドック～



### ■材料(4本分)

クッキングモzzarella	2本
ウインナー	2本
ホットケーキミックス	200g
水	80ml
パン粉	適量
サラダ油	適量
ケチャップ	適量
マスタード	適量

[https://www.youtube.com/watch?v=Hi9OoqUbjnY&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?v=Hi9OoqUbjnY&feature=emb_logo)

### 作り方

- ① クッキングモzzarella、ウインナーを横に半分に切る。
- ② ウインナー、クッキングモzzarellaの順で串にさす。この時クッキングモzzarellaが、3cmほど串から先に出るようにする。
- ③ ボウルにホットケーキミックスと水を入れて、塊になるまで混ぜる。
- ④ まな板に小麦粉(分量外)を薄く敷き、【3】の生地を乗せて形を整え、包丁で4等分にする。
- ⑤ 串に生地をつけ、棒状になるように形を整える。
- ⑥ 串にパン粉をつけ、180℃の油できつね色になるまで揚げる。お好みでケチャップ、マスタードをかける。

### ■商品概要

商品名 : 冷凍モzzarellaカット 3.5/7  
容量 : 500g  
発売日 : 2020年9月上旬  
金額 : 1,600円(税込み)  
取扱い店舗: 食品量販店、その他小売店  
原材料 : ナチュラルチーズ/加工でん粉  
含有アレルギー物質: 乳成分

### 【マリンフード株式会社 会社概要】

所在地 : 大阪府豊中市豊南町東 4-5-1  
設立 : 昭和 32 年 3 月 15 日  
資本金 : 9,000 万円  
代表取締役社長 : 吉村 直樹  
事業内容 : マーガリン、コンパウンドマーガリン、ピザ用ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、ホットケーキ、パンケーキ、ピザソース、焼きそば、フリーズドライみそ汁等の製造加工及び販売。

URL : <https://www.marinfood.co.jp/>

オンラインショップ URL: <https://www.marinfood-onlineshop.com/>

お客様相談室 : 0120-014-961