

Cheese Sauce

チーズソース

香り豊かなおいしさと、食欲をそそる色味が特徴のオリジナルチーズソースです。リキッドとパウダーの2タイプをご用意しており、ご使用目的に合わせてお使いいただけます。

そのまま使える / リキッドタイプ

HERDERS®

チーズソース

チェダーチーズをベースにした濃厚なチーズソース。そのまま料理にお使いいただけるリキッドタイプです。

- 国産品
- 保存方法：直射日光を避けて常温保存



本商品紹介ページ



当社取扱商品
ご案内

商品名	容器	荷姿/ケース
ハーダース チーズソース	ビローパック	800g×10袋
商品名	容器	荷姿/ケース
TUF チーズソース	ビローパック	200g×24袋
TUF ホワイトチーズソース		

溶かして使う / パウダータイプ

ハーダース・テュ-ロ®

TUF チーズソース

チェダーチーズ、ブルーチーズを使用したリッチでクリーミーなチーズソース。定番でなじみ深い味わいなので、メニューを選ばずお使いいただけます。

- 原産国：アメリカ
- 保存方法：直射日光を避けて常温保存



ハーダース・テュ-ロ®

TUF ホワイトチーズソース

チェダーチーズ、パルメザンチーズを使用したリッチでクリーミーなチーズソース。まろやかで優しい味わいなので、多彩なメニュー開発ができます。

- 原産国：アメリカ
- 保存方法：直射日光を避けて常温保存



<TUF 各チーズソースの作り方>



1. 材料を準備する

TUF チーズソースと、800ml のお湯 (70 ~ 80℃) を用意します。



2. パウダーを溶かす

お湯の入ったボウルに、泡だて器で軽く混ぜながら TUF チーズソース 1袋 (200g) を少しずつ加えます。

※お湯に少しずつ加えることで
ダマがでにくくなります。



3. よく混ぜる

均一になるまで約 1 分間よく混ぜます。



できあがり

1袋で 1,000g のチーズソース
ができあがります。

【ご使用上の注意】

- パウダータイプですので、お湯に溶かしてご使用ください。
- パウダーを均一に溶かすために、1袋を使い切りでご使用ください。

チーズソースを使用したおすすめメニュー

かんたんレシピ

チーズフォンデュ

(2人分)

ハーダース	野菜やソーセージ等
チーズソース ... 200g	 適量
牛乳 50ml	
こしょう 適量	

- 野菜やソーセージ等の具材は茹でておく。
- チーズソースに牛乳を 50ml 加え、60℃程度に温める。

※牛乳の量を変えることによって、お好みの濃さに調節できます

ハーダース
チーズソース使用



かけるだけで簡単♪

ハンバーグに



ホットドッグに



アレンジレシピ

トマトと大葉のチーズリゾット

(1人分)

ハーダース	玉ねぎ
チーズソース ... 30g	 50g
お湯 200ml	トマト 50g
洋風スープの素 ... 5g	大葉 適量
ごはん 150g	塩・こしょう 少々

- 洋風スープの素はお湯に溶き、ごはん、玉ねぎ、トマトを加え煮込む。
- チーズソースを混ぜ、塩・こしょうで味をととのえる。
- 刻んだ大葉を散らして完成。

ハーダース
チーズソース使用



春野菜のレモンチーズクリームパスタ

(2人分)

パスタ	生クリーム
..... 180g	 100ml
ベーコン	牛乳
..... 30g	 100ml
アスパラガス	塩・こしょう
..... 4本	 少々
キャベツ	TUF ホワイト
..... 200g	チーズソース
IQF レモン	 50g
スライス	 2枚

- パスタをゆでる。
- ベーコン、アスパラガス、キャベツを炒め、塩こしょうで味付けする。
- 【パスタソース】生クリーム、牛乳、塩こしょうを鍋に入れて温め、よく混ぜながら TUF ホワイトチーズソースを少しずつ加える。
- 出来上がったソースにパスタと具材を投入し、よく和える。最後にレモンスライスをトッピングして完成。

TUF ホワイト
チーズソース使用



※ 18cm 底抜けケーキ型使用

厚焼きチーズキッシュ

(2人分)

ベーコン	【卵液】
..... 40g	TUF チーズソース
ほうれん草	 50g
..... 40g	お湯
玉ねぎ	 120ml
..... 50g	生クリーム
塩・こしょう	 100ml
..... 適量	卵
洋風スープの素	 2個
..... 1g	冷凍パイシート
	 2枚

- ①をカットし、塩こしょうと洋風スープの素を加えて炒める。
- 【卵液】お湯に TUF チーズソースを少しずつ加え、泡だて器で混ぜ合わせる。均一になったら、卵、生クリームを入れ、さらによく混ぜる。
- ②に粗熱をとれた①を入れ、軽く混ぜる。
- パイシートを型に貼り合わせ、③を注ぎ入れたら 200℃のオーブンで 30 分焼いて完成。

TUF チーズ
ソース使用



ホワイトチーズのクラムチャウダー

(2人分)

TUF ホワイト	にんじん
チーズソース	 30g
..... 60g	じゃがいも
お湯	 50g
..... 600ml	玉ねぎ
洋風スープの素	 20g
..... 8g	あさりの水煮缶
	 40g
	パセリ
	 適量

- お湯に TUF ホワイトチーズソースを少しずつ加え、均一になるまで泡だて器で混ぜ合わせる。
- 洋風スープの素を少量のお湯で溶かし、①と混ぜ合わせる。
- カットした野菜をあらかじめレンジで加熱し、あさりと一緒に②に加え、火にかけて煮込む。
- お好みでパセリをのせて完成。

TUF ホワイト
チーズソース使用



アレンジ色々♪

TUF 各チーズソースは、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、生クリームなどを加えて様々なアレンジができます

丸源飲料工業株式会社

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8
西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F
開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8

丸源エフピージェー株式会社

〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121 (代表)

TEL 03-3617-0122
TEL 06-6301-1266
TEL 03-3617-0124

ご用命は当店まで。

TEL 03-3617-1731