

放牧チーズとは？

牧草の豊富な夏の間(5月下旬～10月上旬)、北海道の大自然の中に放牧し、ストレスのない、健康な乳牛から搾ったミルクから製造し、じっくり熟成させた放牧チーズ。そんな放牧チーズは栄養分豊富な、元のミルクの香りと旨味がじんわり後味に残ります。



のびのび放牧チーズは

北海道、あしよろ(足寄)の大自然に囲まれた牧場で5月下旬から10月上旬まで昼夜放牧され、のびのび育った乳牛のミルクから作ったチーズの通称です。



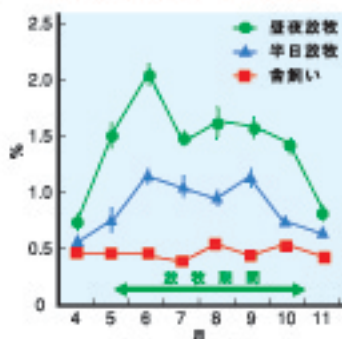
共役リノール酸(CLA)とはどんな成分か？

自然界では反芻家畜(牛、ヒツジ、山羊など)に由来するミルクや肉、それらからの畜産製品に比較的多く含まれています。この成分は最近まで無視されていましたが、多種多様な素晴らしい生理機能を持っていることが動物実験を中心に明らかにされ、私たち人間でも実証されてきている注目されている脂肪酸です。

- (1) 発がんを抑制
- (2) 肥満を防止
- (3) 動脈硬化の予防
- (4) 免疫調節機構の強化
- (5) その他、糖尿病やミネラル代謝の改善など

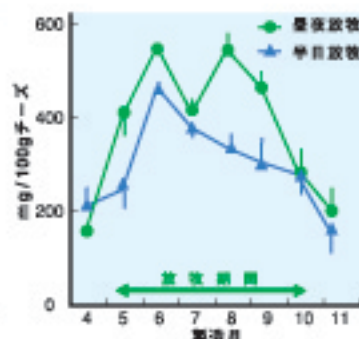
ミルク

共役リノール酸(CLA)が増加



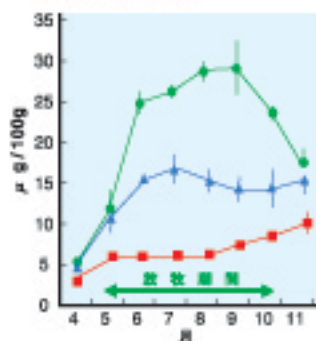
ミルク中の共役リノール酸(CLA) 割合の推移

チーズ

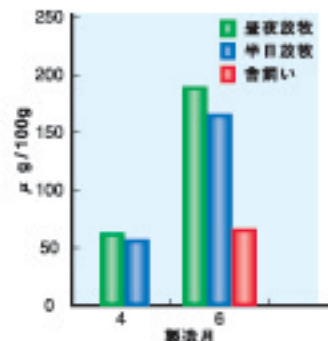


チーズ中の共役リノール酸(CLA) 含量の推移

β-カロテンが増加



ミルク中のβ-カロテン含量の推移



チーズ中のβ-カロテン含量