

気温上昇に対する当社の取り組み

～生モッツアレラ・ブラータについて～

1. ナチュラルチーズとプロセスチーズの違い

ナチュラルチーズとは、生乳などを乳酸菌や酵素などにより凝固させた乳からホエイの一部を除去したもの、またはこれらを熟成したものです。

プロセスチーズは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したもので乳酸菌や酵素は加熱により死滅しており発酵や熟成は進みません。

ナチュラルチーズは菌が生きている、生ものです。その中にある乳酸菌の力で守られています。

当社の生モッツアレラの主原料は『生乳と食塩』のみ、ブラータは『生乳、クリーム、食塩』のみです。保存料やpH調整剤といった食品添加物は一切使用していません。よって温度上昇の影響を受けると乳酸菌が活性化する特性があります。

工場では様々なナチュラルチーズを製造しており、工場内の環境下には乳酸菌や酵母など発酵に関与する微生物が自然に存在しています。

微生物は温度などの条件により活動が活性化して製品の風味に影響を与える可能性があり、特に乳酸菌や酵母は温度上昇という環境条件によって増殖しやすくなります。その活動により酸味などの風味に影響を与えることがあります。

また、これらの微生物は増殖の過程で炭酸ガスを生成する性質もあるため、袋の膨張といった物理的変化に関与することもあります。

2. 猛暑に対する取り組み

製造には更に気をくばり、製品が温度上昇しないよう北海道・十勝の自社工場から全国の指定センターまで専用の冷蔵チャーター便を手配し、5℃以下の温度で運搬しています。

その後の流通過程において、万が一どこかで温度上昇の影響を受けた場合、稀に製品が膨張したり酸味を感じる場合があります。これは製品に含まれる生きた乳酸菌の働きであり、健康への影響は現在確認されておりません。

商品にお気づきの点がありましたら、弊社のコールセンターまでお問い合わせください。

花畑牧場カスタマーサービス フリーコール 0120-929-187（平日 10:00～16:00）

当社検証写真



通常



温度変化時

工場保管サンプル検査成績書

2025 年 7 月 12 日 御依頼の試料について検査した結果を下記のようにご報告いたします。

[illegible]