

# アメリカのチーズ事情 敵はミレニアル?!

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています  
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、チーズは皆さんよく食べられますか？  
お酒のおつまみに、料理に使うなど用途は様々です  
今回は、アメリカのチーズ歴史と事情について発信します。

## ■アメリカンチーズは腐らない？

アメリカンチーズ（加工チーズ）は、  
あまりに多くの保存料が入っているから腐らない。  
この腐らないチーズをアメリカでは  
使わない外食チェーンが増えていて姿が消えつつあるようです。

例えば世界的に有名なマクドナルド。  
米マクドナルドは、ビックマック用の  
アメリカンチーズを人工保存料が含まれていないタイプに変更、  
米カフェチェーンでは、グリルチーズサンドイッチの中身を  
アメリカンチーズから別のチーズに変更するなど様々な取り組みがあるようです。  
また、それによって売上増加につながったとも。

## ■アメリカンチーズの敵は・・・？

アメリカのチーズ文化は岐路に立たされていると言われていました。  
戦争世代でチーズが有名になり、それを食べるベビーブーム世代、  
そしてアメリカでは定番のマカロニ&チーズに欠かせない存在になりました。  
しかし、怪しい成分の入っていない栄養素を求めるミレニアル世代が  
手ごわい存在になるということで、それはデータでも明らかになっているそう。  
アメリカでも若い人達の間で健康志向が高まっているということですね。

## ■ チーズ誕生の歴史

アメリカンチーズは1916年にクラフト夫妻が作ったと言われ、第一次世界大戦中に缶入りで陸軍に販売、兵隊たちがこれを好んだため、人気が高まったという説があります。（缶入りのチーズって想像できない・・・）そしてスライスチーズを作る技術はどんどん進化し、1950年頃には完成し、その後、チーズを1枚ずつ包装する機械も登場。当時は、保存性、その形状などが喜ばれました。一方で、原料には、クエン酸ナトリウム、リン酸カルシウム、ナタマイシンなどの物質が使われていました。

## ■ ナチュラルでは実現できない実用性

アメリカ世帯のおよそ40%は、このアメリカンチーズを購入しているというデータがあります。とあるチーズ製造会社の責任者は下記のような話を。売上を伸ばすために、ナチュラルチーズでは実現することが難しい実用性を備えた商品開発に取り組んでいると言います。それは、「溶けやすさ」「使いやすさ」ハンバーガー、ピザ、等で、チーズをよく消費するアメリカの食文化だからこそその開発かもしれません。

## ■ ライスチーズ

チーズ関連でもう1つ。今度は日本のお話です。「ライスチーズ」を聞いたことがありますか？名前の通り、お米を原料にして作った商品が注目を浴びています。

洋菓子メーカーが開発したもので、加熱するとチーズのようにのびるお餅の特性を生かして独自の技術で商品化に成功！

アメリカでビーガン需要の高まりを感じたことで商品開発のきっかけになったそうです。また、従来の原料を使わないチーズということは、乳製品アレルギーを持つ人にも向いた商品となります。

国産もち米、植物油を使用して作られ、  
チーズの香りを出すために、甘酒パウダーを使用しているようです。  
また、健康志向の高まりから、玄米を原料にした  
「ブラウンライスチーズ」というものまで登場！  
驚くべき技術開発の進歩です。

■ライスアイランドがおすすめる商品  
新商品のご紹介です♪

・プロテイン強化グラノーラ

メープル味のグラノーラに大豆フレークをミックス。  
大豆フレークをブレンドすることで甘さ控えめです。  
ザクザク食感で食べ応えもバッチリ！

内容量／250g

・プロテイン強化オートミール

脂肪分を減らした大豆をオートミールにミックス。  
大豆効果でたんぱく質を強化したプロテイン商品です。  
オートミールを大豆でもっと美味しく、大豆の栄養素を  
手軽に食べやすくした商品です。

内容量／300g

-----◇◇◆  
株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

