

# 安心・安全で美味しいものを届けるために

## 乳製品

### こだわり 01 九州素材と豊かな大地

恵まれた熊本 naturally 育まれた素材を生かし、乳製品を作っています。  
生乳はもちろん、塩・香辛料・フルーツまで九州産にこだわりました。  
九州の乳文化発展を担うため、愛され続ける乳製品造りを目指します。



### こだわり 02 酪農牧場

Marsの乳製品はすべて「石坂ファーム」の生乳のみを使用しています。  
これにより確かなトレーサビリティシステムを実現しました。  
乳質・乳成分・管理温度等、厳しい検査をクリアした安心・安全な生乳を使用しています。



### ● 石坂ファーム ●

01 飼育方法はフリーストール方式。  
牛たちは牛舎の中を自由に行き来できます。



02 粗飼料は、栄養価の高いアメリカ・カナダ産を採用。  
デントコーンは全量、自家栽培しています。



03 ストレスを軽減するため牛の意思で搾乳できる  
全自動式ロボット使用。(搾乳量は県内トップクラス)



## 加工肉

### こだわり 01 ●九州産豚肉

フレッシュな九州産豚を使用することにより、添加物の少ない健全な加工品が出来ます。もちろん豚本来の旨みが特徴のシャルキュトリーになります。



### ●熊本あか牛(熊本県)

褐毛和種の「熊本あか牛」は、熊本固有のブランド牛。体格が大きく強健で、脂肪分が少なく、やわらかく旨みがしっかりした赤身が特徴です。



### こだわり 02 製造方法

マースでは、国産の食材を用い、いかに本場のシャルキュトリーと同等レベルにもっていくかをテーマにしています。そのため、NY生まれのドライエイジングの技法を生かして、熟成庫の温度・湿度をコントロールしながら九州のテロワールを生かした製造をしています。

### こだわり 03 商品作り

ハム、ソーセージと切っても切り離せないのが添加物ですが、当社のハム、ソーセージ、その他シャルキュトリーは食品衛生法の基準値より更に使用量を抑え、安心・安全に召し上がっていただける商品造りを目指しています。

## 豊かな自然“くまもと”からのおくりもの



熊本は世界最大級のカルデラを有する阿蘇や  
美しい島々からなる天草をはじめ、自然にあふれています。  
また、豊かな森の恩恵が、おいしく清らかな水を育み、地域の人たちの暮らしを潤しています。

マースは、この恵まれた環境で生まれた食材、  
そしてその食材を生かした加工品を皆様にお届けします。

## 乳製品

### ヨーグルト 石坂ファームの生乳100%ヨーグルト



石坂ファームの生乳100%で仕上げたヨーグルト。甘味料不使用とは思えないコクと旨みは生乳の良さならでは。やや爽やかさを感じるスタイルは、生乳100%の証明です。

### ヨーグルト THEヨーグルト (もっちりタイプ)



石坂ファームの生乳100%ヨーグルトをより低温で長時間かけて発酵させることにより、もっちりとしたタイプに仕上げました。生乳の香りと濃厚な味わいがより際立ちます。

### ヨーグルト THEヨーグルト (きび砂糖)



石坂ファームの生乳100%と、九州産(沖縄・鹿児島)のミネラルたっぷりなきび砂糖のみで仕上げた「Made in 九州」の無添加・加糖ヨーグルトです。生乳ときび砂糖のみで時間をかけてゆっくり発酵し、甘さ控えめのヨーグルトが出来あがりました。

### フレッシュ フロマージュ・フレ



ミルクからチーズに変化した出来立ての状態を裏ごしして水分を搾り上げたフレッシュチーズ。適度な酸味の中にミルクの甘さ、そして濃厚なコクもあります。料理や製菓材料としてご使用ください。

Japan Cheese Award 2020 【フレッシュブレンド部門】銀賞  
Japan Cheese Award 2022 【フレッシュブレンド部門】銅賞

### フレッシュ 楽人(ラクト)



生乳をそのまま生かした、まろやかでクリーミーなチーズです。そのまま食べてもおいしいですが、パンに塗って食べたり、サラダのトッピングとしてもお使いいただけます。

### フレッシュ オレンジ・ラクト(不知火)



フレッシュチーズに熊本産不知火の皮と果汁で蜜漬けにし、表面に散りばめたフルーツチーズ。バランスよく不知火感を感じさせるチーズです。

Japan Cheese Award 2022 【フレッシュ・バラエティ部門】銅賞

### フレッシュ オレンジ・ラクト(甘夏)



フレッシュチーズに芦北産無農薬甘夏の皮を甘夏の果汁で蜜漬けにし、表面に散りばめたフルーツチーズ。柑橘系の爽やかさ、蜜漬けの甘さの中に苦さがバランス良く、食べやすさNo.1のチーズ。

Japan Cheese Award 2020 【ソフトバラエティ部門】銅賞

### フレッシュ モッツァレラ 熊本



新鮮な凝乳に熱湯を注いで練り上げ、ちぎって作られたフレッシュチーズ。石坂ファームのミルクーな甘味が感じられます。そのまま食べるのはもちろん、糸引きが良いので色々な加熱料理にも最適です。

### フレッシュ リコッタ



石坂ファームの厳選した生乳とホエーを使って仕上げました。乳糖が多く脂肪が少なく、ほんのり甘くさっぱりとした味わいです。豆腐のような食感も特長です。

### セミハード 益城ヤング



2ヵ月以上の熟成を経たセミハードタイプ。柔らかい口当たりとマイルドな風味の食べやすいチーズです。オーブンで焼き溶かしには抜群です。

### ハード 益城



約6ヵ月以上熟成し、濃い風味が特徴のハードタイプ。そのままでも、お酒と合わせても美味しく、旨みとコクが充分に感じられます。サラダのトッピングや前菜に最適です。

Japan Cheese Award 2020 【非加熱圧搾4ヵ月以上部門】銅賞

### 白カビ クマンベール



表面に白カビをまとったカマンベールタイプのチーズです。生乳を低温発酵することで雑菌の繁殖を抑えながらチーズに有用な菌を残し種やかに熟成していくチーズに仕上がりました。熟成が進むにつれてチーズの中身はとろっとクリーミーな状態に変化していきます。

Japan Cheese Award 2020 【ソフト白カビ部門】銅賞  
Japan Cheese Award 2022 【ソフト白カビ部門】銅賞

## 加工肉

### 加熱ハム ジャンボン・ブラン



フレッシュな豚肉のモモを使用した加熱ハムです。しっとりした食感と芳醇なハムの香りがする自慢の逸品です。また、盤が大きいのも特徴で1ブロック2.5kg前後の重量に仕上がります。

### 加熱ハム ジャンボン・プティ・ブラン



豚肉のランブまたはシンタマを自家製ソミュール液に漬けてスチームボイルで造られ、脂肪が少なく赤身が多いため、肉感がより感じられる味わいです。

### 加熱ハム コート・ド・ポール・ブラン



熊本県産豚肉のロースを1週間自家製ソミュール液に漬けて、低温で長時間じっくりスチームボイルしました。肉がキメ細かくしっとりとした仕上がったロースハムです。

### 加熱ベーコン ベーコン



熊本県産豚肉を岬の温泉塩と砂糖を練り込み、九州産桜チップで燻したナチュラルベーコンです。そのままでも、焼いて煮込んでも美味しさ抜群です。

### 加熱ソーセージ モルタデラ(角肉入り)



豚肉の柔らかなエマルジョンの生地丁寧に筋をとり塩漬けした豚赤身の角切り肉が入り、ソーセージとハムの旨みを一緒に味わえる口当たり滑らかな贅沢な逸品です。

### 加熱ソーセージ ソシソン(スモークソーセージ)



フランス語でソーセージのことを「ソシソン」といいます。当社のソシソンはフレッシュな豚肉の粗挽き肉とエマルジョンを丁寧に練り、九州産の桜チップで燻したMARSスタンダードのスモークソーセージです。

### 加熱ソーセージ ソシソン・ブラン



豚肉の中に、あか牛を10%加えることにより、ドイツのヴァイスブルストを思わせる白いソーセージ。ふわふわとした食感をお楽しみいただけます。ポイルしてお召し上がりください。甘いマスタードとベストマッチング。皮をむいて食べてもOK。

### 生ソーセージ サルシッチャ



フレッシュな熊本県産豚肉と岩塩、ホワイトペッパーのみを使用した無添加極粗挽き生ソーセージです。ゴロゴロとしたお肉の噛み応えに、プラス旨みとジューシー感が味わえます。

### リエット 豚肉のリエット



フレッシュな豚肉を使用したリエットです。低温でじっくりと時間をかけ、火を入れたリエットは肉の味を十分に味わえる仕上がりにし、スパイスの香りがほんのりします。

### テリーヌ パテ・ド・九州



豚肉とフレッシュ豚レバーを使用したパテです。しっかりした肉々しい食感とスパイシーな香りが食欲をそそります。当社スタンダードパテです。

### テリーヌ ジャンボン・ベルシェ



ジャンボンは「ハム」、ベルシェは「パセリ状」という意味で、イースターの日に食べるブルゴーニュの郷土料理。豚肉でじっくり作ったダブルコンソメと当社ジャンボンに、パセリで仕上げた熊本版ジャンボン・ベルシェです。

### テリーヌ 地鶏のテリーヌ



博多地鶏の胸肉と地鶏のレバーを練り込みアクセントにグリーンペッパーを加えたテリーヌです。地鶏の優しい旨味を引き出したまろやかな味わいです。