

# ■チーズ×パン

サンドイッチやフォンデュなど、パンとチーズの関係は切っても切り離せないものです。一緒に食べることで、チーズの塩味を和らげて食べやすくなります。共に種類の多いチーズとパン、組み合わせのヒントとしてご自身のお気に入りの組み合わせを見つけてください！



パンの種類	おすすめのチーズ	コメント
食パン	レッドチェダースライス、ゴーダスライス、モッツアレラスライス、グリエール、コンテ6か月熟成	食パンにスライスチーズは定番ですが、セミハード/ハードタイプのチーズが良くあいます。グリエールやコンテは薄くスライスして。
フランスパン	ブリー、フロマージュールダフィノア ブルサンガーリック&ハーブ サントモールソワニオン 	どのタイプのチーズも合いますが、白カビチーズとの相性が抜群です。ブリーをフランスパンに挟んだ「カスケート」はフランスでは定番のメニューです。またフランスではフランスパンにシェーブルチーズを乗せて、カリッと焼いたバゲットのサラダが流行っています。
くるみやドライフルーツ入りのパン / 全粒粉やライ麦のパン	ゴルゴンゾラドルチェ、クレムドサンタギュール、キャステロブルースライス、ルトルウ デュ クリュ、クレミエドシヨーム	青カビとウォッシュとの相性が抜群です。青カビチーズにはお好みでジャムやはちみつを添えて。ウォッシュチーズにはクミンやキャラウェイといった香辛料を添えて。
ベーグル	アメリカンクリームカップ 	スモークサーモン、アボガド、クリームチーズのベーグルはアメリカでは定番となっています。クリームチーズとベリー系のジャムの組み合わせもおおすすめです。