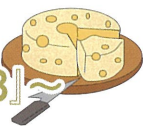


チーズの日とイベント情報

～「チーズフェスタ2008」



●11月は「チーズの月」

11日は「チーズの日」です。日本人とチーズの出会いはおおよそ1300年前の飛鳥時代。当時の文献によると、「西暦700年10月(新暦今の11月)文武天皇が使いをかわし、「蘇」をつくらしむ」という記述があります。この「蘇」とは現在のチーズの元祖といわれているもの。そこで、皆様においしいチーズをもっと楽しんでいただくために、覚えやすい11月11日を記念日とし「チーズの日」が誕生いたしました。

★「チーズフェスタ2008」のテーマは「チーズの魅力再発見」です。

チーズに関するあらゆる情報が集結します。まさに、

●見る ●食べる ●買う ●学ぶ

が一度に体験できる年に一度のチーズのお祭りです。

★入場は無料

★世界各国のチーズの展示や販売はもちろん、チーズ紹介コーナーや無料試食コーナーもありますので、これを機に好みのチーズを見つけてください。

★<http://www.cheesefesta.com/top.htm>

日時 11月11日・12日 11:00～20:00
会場 ベルサール原宿 1Fイベントホール
(東京都渋谷区神宮前2-34-17)
今年から会場が新しくなりました!!



●旬の野菜と一緒にチーズを

●しめじ

秋といえば「きのこ」。その中でも形もかわいらしく、クセが少なく、和風・洋風・中華と用途も多彩で親しみやすいきのこの1つではないでしょうか? 手に入りやすいのも嬉しいですね。

しめじの主な栄養成分は食物繊維が多く、ビタミンB2も豊富です。しめじの効用として、

- 便秘改善・血液中や肝臓のコレステロールの低下作用。
 - 女性に嬉しい皮膚や髪の毛の健康を保つ働きにも一役かってくれます。
 - 脂肪を燃やしエネルギーの代謝も促進。
- 今がまさに旬。栄養的にもチーズとの相性も良いのでこの時期是非積極的に取り入れていただきたいです。しめじはどんなタイプのチーズともあわせやすい食材です。

発行: チェスコ株式会社
〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地
お客様相談室 ☎ 0120-014-272

 チェスコ株式会社

Cheese Life

volume

8



Cheese life vol.8 Contents

サンタンドレと魚介トマトソースのパーティックスクス
ポークソテーロックフォールベジソース添え

「チーズフェスタ2008」
旬の野菜と一緒にチーズを「しめじ」

サンタンドレと魚介トマトソースのパーティクスクス



●サンタンドレ

ふわっとした白カビに包まれたクリーム色のなめらかな生地は、バターのようにリッチな味わいが楽しめます。そのままカットしてクラッカーやパゲットにのせたり、スライスしたリンゴと一緒に楽しみなさい。

作り方: 調理時間 約35分

- ① サンタンドレと生クリームを小鍋に入れて塩・こしょうで弱火で溶かす。
- ② ほたてやえびはフライパンでソテーしておき、貝を使う場合は砂抜きさせてよく洗っておく。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎとセロリを炒めます。しんなりしたらトマト缶とパイヨン、ローリエを入れて蓋をし、10分程度中火で煮込み、(貝を使う場合は後半5分あたりで投入する)
- ④ 小鍋にサフラン水をわかして、バターとククスを入れ、2、3分よくかき混ぜてなじませた後、火を止め蓋をして5分程度蒸らす。
- ⑤ 大鍋にククスを敷き詰め、その上に④を敷き、上に②を並べ、さらに①のソースをかけて、最後にパズルを添えてできあがり。

「サンタンドレ」と合う飲み物&食材



軽い赤ワイン



リンゴと一緒に、軽い酸味と甘みが好相性

Saint-Andre

サンタンドレと魚介トマトソースのパーティクスクス(4人分)

●材 料:	ローリエ	1枚	●成 分(1人分):	
サンタンドレ	トマト水煮缶	1缶	エネルギー	375Kcal
生クリーム	塩・こしょう	適量	たんぱく質	31.6g
しめじ	お好みのシーフード	適量	脂質	21.0g
玉ねぎ(薄切り)	ククス	150g	炭水化物	14.8g
セロリ(薄切り)	サフラン水	150cc	ナトリウム	1453mg
サラダ油	(1時間つけて色出しする)		カルシウム	143mg
黒オリーブ	バター		塩分	3.2g
コンソメ	パズル	適量		

ポークソテー ロックフォールベジソース添え



●ロックフォール

「チーズの王様」ともいわれています。歴史が古く、伝統的な手法で造られている羊乳チーズです。シャープさの中にもなめらかな舌触りと豊かなコクがクセになるおいしさです。

作り方: 調理時間 約15分

- ① 豚肉を肉たたきでたたき伸ばし、筋に切れ目を入れて余分な脂身は切り取る。軽く塩・こしょう・ローズマリー 1本分を肉にまぶし、230度に加熱したオーブンで20分焼く。
- ② じゃがいもとかぼちゃは角切りにして、塩・こしょう・ローズマリー少々をまぶし耐熱容器に入れ、レンジで2〜3分加熱する。
- ③ 小鍋に粗く切ったロックフォールと生クリームを入れ、弱火で溶かして1cm長さの切ったアスパラと角切り赤パプリカを入れ、仕上げにピンクペッパーを入れて、ソースを作ります。①と②を盛りつけ、豚肉にソースをかける。

「ロックフォール」と合う飲み物&食材



クルミやレーズンの入ったパン



コクのある赤ワイン



Roquefort

ポークソテーロックフォールベジソース添え(2人分)

●材 料:	ロックフォール	30g	塩・こしょう	適量	●成 分(1人分):	
	生クリーム	50cc	アスパラ	2本	エネルギー	495Kcal
	ピンクペッパー	適量	赤パプリカ	1個	たんぱく質	54.3mg
	黒こしょう	適量	じゃがいも	小1個	脂質	22.7g
	豚ロース	400g	かぼちゃ	適量	炭水化物	14.7g
	ローズマリー	2本分	塩・こしょう	適量	ナトリウム	143mg
	(葉の部分だけ)				カルシウム	174mg
					塩分	1.0g