

チーズとビールを あわせるコツ



この季節、なんといってもビール!という方も多いと思います。

チーズとビールをより楽しんでいただくための簡単なコツ、相性びったりな組み合わせをご紹介します。

●このようなチーズと合わせてみてください●

- ほのかに苦味があるもの
- 後味にクリーミーさが残るもの
- ウォッシュ系の香りやスモークなど香ばしい香りがあるもの
- 香草やスパイスなどが入り個性の感じられるもの

●こちらの商品がおすすめです●

- ゴータチーズ
- グリエール
- スモークチーズ
- ババリアブルー
- ポニファッツグリーンペッパー

●旬の野菜と一緒にチーズを

●枝豆

夏の人気野菜のひとつです。

枝豆は未成熟の大豆を収穫したもので、枝豆には大豆に含まれていないビタミンAやビタミンB、ビタミンE、カリウムもバランスよく含まれています。またチーズに含まれていないビタミンCや食物繊維も含まれています。時期が短いので旬をのがさずお楽しみください。



- チーズにまつわる色々な情報が満載です●
ホームページもご利用ください。

<http://www.chesco.co.jp/>

新商品情報や季節にあわせたレシピもご紹介しています。

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 ☎ 0120-014-472

 チェスコ株式会社

Cheese Life

volume

17



Cheese life vol.17 Contents

ペラムスターエキストラオールドのおいしい楽しみ方
ババリアブルーとりんごのオードブル風

チーズとビールをあわせるコツ
旬の野菜と一緒にチーズを「枝豆」



●ベームスターエキストラオールド

熟成された旨みと芳醇な香りがあり、口に含むとチーズの甘みの余韻が楽しめます。26ヶ月熟成でアミノ酸のシャリシャリとした食感がある高級チーズです。18ヶ月熟成に比べより旨みが凝縮されています。

チーズとあう食材 ビール、生野菜

材料(2人分)

ドイツパン(黒パン、プンバニッケルなど)やふすま入りのパン…100g
ベームスターエキストラオールド…60g
ピクルスやケッパーの酢漬け…適量
キリッと冷えたビール…適量



ベームスターエキストラオールドの おいしい楽しみ方



Beemster Extra Old

エネルギー
366kcal(1人分)  **作り方**
調理時間5分

- 1 パンやピクルスは食べやすい大きさに切る。
- 2 ベームスターエキストラオールドはフォークなどで割るように切る。

●ババリアブルー

白カビタイプとブルーチーズの両方をあわせ持ちます。マイルドでバターのような味わいです。見た目に比ベクセが少なく、ブルーチーズ初心者の方におすすめです。

チーズとあう食材 りんご、トマト



材料(2人分)

ババリアブルー…90g(1パック)
りんご…1/4個
チャービル…少々(あれば)



ババリアブルーとりんごの オードブル風



Bavaria Blu

エネルギー
226kcal(1人分)

 **作り方**
調理時間5分

- 1 りんごはよく洗い、食べやすい厚さの大きさに切り、薄い塩水(分量外)にさらす。
- 2 ババリアブルーはりんごにあわせて食べやすい大きさに切る。
- 3 (1)と(2)を彩りよく並べ、(あれば)チャービルなどをあしらう。