

パリ農業祭



フランス農林水産省が主催するパリで年に一度開催されるお祭りです。毎年2月最後の週末に行なわれます。チーズやバターなどの乳製品をはじめ、野菜や果物、オリーブオイル、ワインの他、牛、羊、山羊などの家畜やその肉の加工品までに至る農産物の展示紹介があります。同時にコンクールが催され、自慢の逸品が並びます。本年は『ロックフォール ブラックパピヨン』と『クレムドサンタギュール』が金賞を受賞いたしました。チェスコでも扱っておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。

●旬の野菜と一緒にチーズを



●ブチトマト

チェリートマトと呼ばれることもあります。トマトの中でもひとくちサイズでかわいらしい大きさで人気があります。甘みと酸味のバランスがとれています。ブチトマトは普通のトマトに比べ抗酸化作用のあるリコピンやチーズに足りない栄養素であるビタミンCを多く含みます。洗うだけで食べることができ、手軽なのでぜひチーズに添えて楽しみましょう。

●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

20



Cheese life vol.20 Contents

アーラ ダナブルースライスとトマトのブルスケッタ
ブルサンガーリック&ハーブのフラワーサラダ

パリ農業祭
旬の野菜と一緒にチーズを「ブチトマト」

●アーラ ダナブルースライス



コクのある味わいです。フランスのロックフォールをお手本にしてつくられました。日本では最初に紹介されたブルーチーズで『ダナブルー』の愛称で親しまれています。使いやすいスライスタイプです。

チーズとあう食材 生野菜、コクのある赤ワイン

材料(4人分)

アーラ ダナブルースライス…6枚(1パック)
田舎パン…1/4個(150g位)
トマトソース(市販)…小さじ5

ミニトマト…5個
セルフィーユ…少々

アーラ ダナブルースライスとトマトのブルスケッタ



Arla Danablu

エネルギー
234kcal(2人分)

作り方
調理時間15分

- 1 田舎パンは1cm位の厚さにし、食べやすい大きさに切る。
- 2 ミニトマトは薄く切り、アーラ ダナブルースライスもパンにあわせ食べやすい大きさに切る。
- 3 田舎パンの1片にトマトソースを塗り、2)を重ね、セルフィーユをあしらう。

●ブルサンガーリック&ハーブ



ガーリックとハーブを加えたクリーミーで芳香豊かなフレッシュチーズ。ノルマンディ産の濃厚なミルクよりつくられました。開発者である『フランソワ・ブルサン』の名より命名されました。

チーズとあう食材 バゲットやクラッカー
トマトやきゅうり

材料(2人分)

ブルサンガーリック&ハーブ…75g
サラダ用生ハム…6枚(30g)
イタリアンパセリ…少々

レッドペッパー…少々

ブルサンガーリック&ハーブのフラワーサラダ



boursin garlic

エネルギー
189kcal(1人分)

作り方
調理時間7分

- 1 ブルサンガーリック&ハーブはヘラなどで柔らかくし、しぼり袋に入れる。
- 2 サラダ用生ハムは2つ折にし(幅の短い方を半分に折りこむ)真ん中にすき間があくように丸く巻く。
- 3 2)の生ハムの真ん中に1)のブルサンガーリック&ハーブをしぼり込み、イタリアンパセリとレッドペッパーをあしらう。