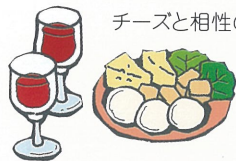


## ボジョレーヌーボーにあう チーズのおつまみをつくるコツ



チーズと相性の良い食材とあわせるのはもちろんですが、今年は少し手間をかけてデパートに並んでいるような『デリ風』にアレンジしてみたいかがでしょうか？  
食卓を華やかに演出できます。

### ●このようなアレンジがおすすめです

- いつもとカットの方法を変えたり、同じチーズを使ってカットの 패턴で変化をつける。
- ハーブや香辛料を使うとアクセントになる。
- エディブルフラワーやフルーツ等で飾ればなお華やかに。

今月のレシピにてご紹介しておりますので、ぜひ参考になさってみてください。



### ●旬の野菜と一緒にチーズを

#### ●チャービル

香草の1種でフランス語では『セルフュー』と呼ばれます。淡緑色でレースのような切れ込みがあり、葉は柔らかく、さまざまなお料理によくあいます。サラダ、ドレッシング、スープに入れたり卵に混ぜ込んでオムレツにしたりします。チーズに添えれば、涼しげで華やか。消化を促す作用もあります。

#### ●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  
21



## Cheese life vol.21 Contents

カプリス デ デューのオードブル〜サラダ風  
フレブルゼールド サンタキュールの美味しい楽しみ方

ボジョレーヌーボーにあうチーズのおつまみをつくるコツ  
旬の野菜と一緒にチーズを「チャービル」

## ●カプリス デ デュー

クリーミーな味わいでミルクの風味が生きています。  
オードブルに最適です。  
「神々のきまぐれ」の愛称で親しまれています。

チーズとあう食材 バゲット、軽めの赤ワイン

### 材料(4人分)

カプリス デ デュー…1個(125g)  
生ハム…4枚(32g)  
スモークサーモン…4枚(40g)

ペビーリーフ…少々  
チャービル…少々  
ピンクペッパー…少々

## カプリス デ デューのオードブル～サラダ風



*CAPRICE des DIEUX*

エネルギー  
144kcal(1人分)

作り方  
調理時間5分

- 1 カプリス デ デューは水平に切り、切り口を上にして重ねる。
- 2 カプリス デ デューの切り口にチャービル、ピンクペッパーを飾る。
- 3 まわりに、生ハム、スモークサーモン、洗ったチャービル等を添える。

## ●フレ プレジールド サンタギユール



クリーミーで口溶けのよいブルーチーズです。  
ブルーチーズの中でもクセが少ないので初心者の方にもおすすめです。  
おつまみにはもちろん、朝食にもおすすめです。

チーズとあう食材 田舎パン、軽めの赤ワイン

### 材料(2人分)

フレ プレジールド サンタギユール…1/2個(70g)  
生ハム…2枚(16g)  
ハム…2枚(20g)

バゲットなど…2切れ  
オリーブやピクルスなど…適量

## フレ プレジールド サンタギユールの美味しい楽しみ方



*Frais Plaisir de Saint Agur*

エネルギー  
232kcal(2人分)

作り方  
調理時間5分

- 1 薄切りのバゲットにフレ プレジールド サンタギユールをぬるようのにせる。
- 2 ハムや、ピクルスなどと一緒にボジョレーヌーボーなどの軽めの赤ワインと共に楽しめます。

