

## クリスマスらしい チーズの楽しみ方

12月のメインイベントといえばクリスマスですね!

この時期集まりも多いのではないのでしょうか?

そこで、クリスマスらしいチーズの楽しみ方をご紹介します。



### スプーンですくって食べるチーズ

お鍋のように皆で囲み分け合って食べるチーズとして、クレミエドショームなどがおすすめです。熟成すると中身がトロトロになってきます。コーヒーカップに湯をはり、スプーンを人数分温めておく食べやすいです。

### 『クリスマス』にちなんだ名前のチーズ

聖なる(Saint)・・・サンタンドレ サンタギュールポーション  
クレームドサンタギュール

ちょっとおごそかに。

雪のように真っ白いカマンベールにヒイラギの葉やモミの木を飾ればケーキのようで、ぐっとクリスマスらしさを演出できます。

### 旬の野菜と一緒にチーズを

#### ●ラズベリー

木いちごの一種で果実にはビタミンC、鉄分、亜鉛、カルシウム、カリウムなどのミネラル類とアントシアニンなどのポリフェノール類が豊富に含まれています。甘酸っぱさがあとをひく美味しさ。目の健康維持や発ガン物質を抑制、皮下脂肪の減少などに効果があります。また、肌の健康、美白効果もあるといわれています。フレッシュタイプのチーズやカマンベールなどの白カビタイプのチーズとの相性が抜群です。

#### ●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



## Cheese life vol.22 Contents

カマンベール クールドリヨンとフルーツのケーキ仕立て  
クレミエドショームのおいしい楽しみ方

クリスマスらしいチーズの楽しみ方  
旬の野菜と一緒にチーズを「ラズベリー」

## ●カマンベール クールドリヨン



ノルマンディ産でミルクの風味がたっぷり。生タイプの本格派カマンベールの中でもクリーミーで食べやすい。デザートやオードブルに最適です。

**チーズとあう食材** ベリー類(ラズベリー、ブルーベリー)、バゲット

### 材料(4人分)

カマンベール クールドリヨン… 1個(250g)  
ブルーベリー…適量  
ラズベリー…適量  
ぶどう…適量

アプリコットジャム、  
ブルーベリージャムなど…適量  
お好みで チャービル…少々

カマンベール  
クールドリヨンと  
フルーツの  
ケーキ仕立て



## COEUR DE LION

- 1** カマンベール クールドリヨンを水平に半分に切る。
- 2** 下の部分を見立て、ブルーベリー、ラズベリー、ぶどうをのせる。
- 3** もう一片のカマンベール クールドリヨンをフルーツをはさむように上からのせる。
- 4** ジャムをあしらひ、チャービルなどで飾る。

**作り方**  
調理時間10分

## ●クレミエドショーム



とろけるようにクリーミーでスプーンで召し上がっていただくタイプです。ウォッシュ独特の香りは少なく初心者の方でも食べやすいチーズです。

**チーズとあう食材**

ぶどう、赤ワイン

**材料(2人分)**

クレミエドショーム…1個(300g)  
フランスパンなど…適量

## クレミエドショームのおいしい楽しみ方



## LE CREMIER Chaumes

**作り方**  
調理時間3分

- 1** クレミエドショームは食べる30分～1時間前に室温にもどしておく。
- 2** 上部の外皮をナイフで薄くはがし、中身をスプーン等ですくい、空気をふくませるようまぜておく。
- 3** 薄切りパンや赤ワインとともに楽しめます。