

チーズを贈り物に選ぶコツ



チーズをひとりで楽しむのはもったいない。ぜひその美味しさをまわりの方に伝えたいと、最近プレゼントにする方が増えています。失敗しないためにも選ぶコツをご紹介します。

お酒を飲まれる方には

○コクや旨みのあるものやスパイスやハーブがきいているもの
イズニーモレット6ヶ月熟成、18ヶ月熟成 ベームスタークラシック
ブルサンガーリック ブルサンペッパー ロールペッパーなど

ティータイムを楽しむ方には

○フルーツなどが入った甘みのあるもの
アーラクリームチーズ(ストロベリー、パイン、オレンジ)
クリームラムなど

相手の幸せを願うもの

○バラカ
馬蹄型は幸運の形です。



チーズと一緒に美味しい時間をおすそ分けしましょう。

旬の野菜と一緒にチーズを



●アボカド

ビタミンやミネラルが豊富に含まれ、フルーツの中でも栄養価の高さは抜群です。また、『森のバター』と言われるほどフルーツの中では脂肪含有が高いのですが脂っぽさはなく味は淡泊です。オレイン酸はガン予防にも効果が高いとも言われ、若返りのビタミンといわれるビタミンEの含有も高く、人気の高まっているフルーツです。

●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

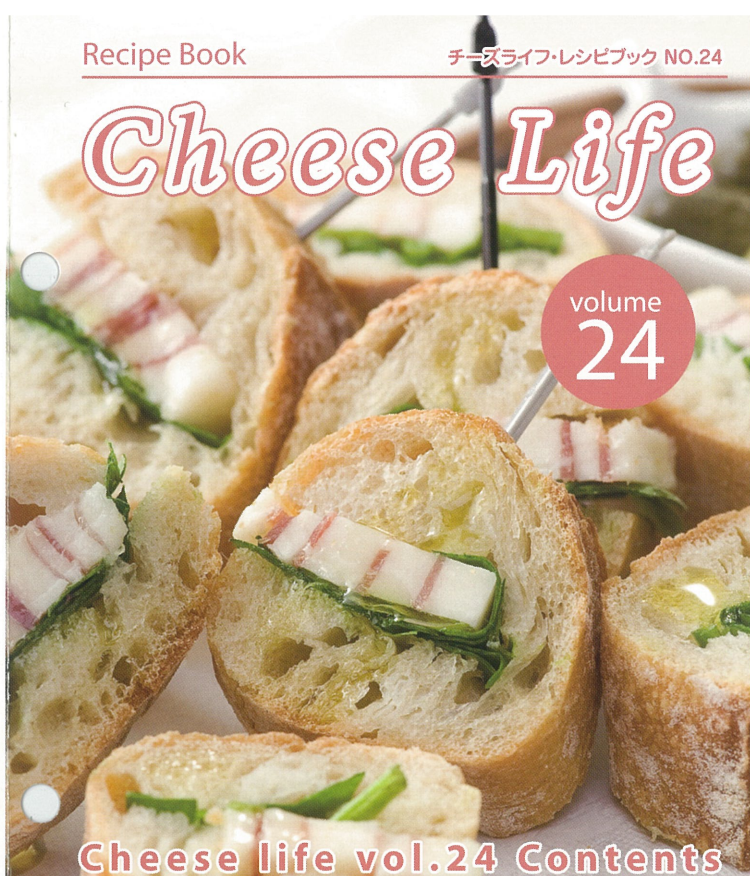
〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地

お客様相談室 ☎ 0120-014-472

 チェスコ株式会社

Cheese Life

volume
24



Cheese life vol.24 Contents

ミニロトラのひとくちパリジャン
アメリカンクリームカップのペーグルサンド

チーズを贈り物に選ぶコツ
旬の野菜と一緒にチーズを「アボカド」

●ミニロトラ

モツァレラチーズを芳醇な香りのプロシュートハム(生ハム)で巻きました。彩りもよく、オードブルやサラダに最適です。



チーズとあう食材 バゲット、赤ワイン

材料(2人分) ミニロトラ…1/2個(40g) レモン汁…小さじ1
フランスパン…1/2本 エキストラ
(細めのもの) パージンオリブオイル…小さじ2
ペビーリーフ…少々

ミニロトラのひとくちパリジャン



Rotola

エネルギー
213kcal(1人分)

作り方
調理時間15分

- 1 フランスパンは、水平に切り込みをいれ、ミニロトラは5mmくらいの厚さに切る。
- 2 パンの切り込みに洗ったペビーリーフをしき、ミニロトラを一列に重ならないように並べてはさみ、軽くおさえる。
- 3 食べやすいよう2cmくらいの厚さに切り、それぞれを爪楊枝等で止める。
- 4 レモン汁、エキストラパージンオリブオイルをかける。

●アメリカンクリームカップ

冷蔵庫から出したばかりでも塗りやすいアメリカンクリームカップはベーグルにぴったり。なめらかさはサーモンとも良くあいます。



チーズとあう食材 ベーグル、フルーツソース

材料(2人分)

アメリカンクリームカップ…120g
ベーグル(プレーン)…2個
アボカド…1/2個
スモークサーモン…6切れ
レモン汁…少々

◎お好みでつけあわせのサラダ
サラダ菜…1~2枚
パプリカ…1/4個

アメリカンクリームカップのベーグルサンド



American Cream Cup

エネルギー
593kcal(1人分)

作り方
調理時間7分

- 1 アボカドは種を取り皮をむき1/2個を薄くスライスし、レモン汁をかけておく。(変色を防ぐため)
- 2 ベーグルは水平に半分に切り、下になる一片に、アメリカンクリームカップをぬり、スモークサーモンとアボカドをのせてはさむ。
- 3 お好みの野菜をあしらう。