

焼いて食べるチーズ



最近ブレイク中の『焼いて食べるチーズ』。加熱するとより風味を増しおいしくなります。焼いたときのワイルドさや鉄板等の上のジュージューとした焼ける音などのシズル感も人気の理由です。焼くとお餅のように糸伸びがよいもの、加熱しても溶けないのが特徴なもの等があります。

最近人気を博しているひょうたん型の『カチョカバロ』の原産はイタリアですが、今では日本のあちこちらの工房でつくられるようになりました。

今月号の『フライングチーズ』はアメリカが原産。両面をサッとフライパンで焼けば表面はカリッと、中は笹かまぼこのような食感が楽しめます。ぜひ新しい食感のチーズをお楽しみください。

● 旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

● ゴマ

古くから食用とされ、日本には胡(中国、シルクロードを通じて)を経由して入ってきました。昔から漢方薬としても用いられ、健康食品としても注目されています。炒って使ったほうが香ばしく風味も豊かになります。一般的には日本料理や中華料理に多く使われますが、最近ではパンやフレンチ、イタリアン、創作料理と多岐にわたり使われています。ナチュラルチーズとあわせるなら、淡泊な味のチーズとの組み合わせが好相性です。

● 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
28

Cheese life vol.28 Contents

アメリカンクリームカップの和風ディップ
フライングチーズのゴマの2色揚げ

焼いて食べるチーズ
旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「ゴマ」

●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、ジャム

材料(4人分) アメリカンクリームカップ…1個(227g)(3つにわける)
 鮭フレーク(市販品)…10g
 明太子…15g 薄焼きせんべい…24枚(38g)
 野沢菜ちりめん(市販品)…10g 焼きのり…2枚(6g)

アメリカンクリームカップの和風ディップ



American Cream Cup

エネルギー 248kcal
 作り方 調理時間5分

- 1 アメリカンクリームカップは1/3の量にわけ、鮭フレーク、明太子、野沢菜ちりめんそれぞれを混ぜる。
- 2 薄焼きせんべい、焼きのりにつけながらいただく。

★混ぜる具材や薄焼きせんべいはメーカーにより味の濃さが異なるので、量はお好みで加減してください。

●フライングチーズ



焼いて食べるチーズです。両面をサッとフライパンで焼くとさらに美味しく、加熱しても溶けませんが加熱すると笹かまぼこのような食感とミルクの甘みが味わえます。グリル料理やフライ、アウトドアでのバーベキューにもおすすめです。

チーズとあう食材 ゴマ、はちみつ

材料(2人分) フライングチーズプレーン…60g 小麦粉…大さじ1(8g)
 白ゴマ…大さじ2(18g) 卵…1/2個(27g)
 黒ゴマ…大さじ1(9g) サラダ油…適量

フライングチーズのゴマの2色揚げ



Flying Cheese

エネルギー241kcal
 作り方 調理時間10分

- 1 フライングチーズプレーンは食べやすい大きさに切る。
- 2 (1)に、小麦粉、卵、ゴマの順に衣付けする。
- 3 160℃に熱したサラダ油で表面が薄いキツネ色になるまで揚げる。