

よりおいしくビールとあわせるコツ



最近では色々な国のビールが気軽に楽しめるようになりました。チーズと色々なビールをもっと美味しく楽しむためにビールの味わいからみるチーズとの相性をご紹介します。

ドライで爽やかなもの

…風味が高くやや個性のあるチーズ
ポニファッツグリーンペッパー グリエール プチショームなど

爽やかな苦味やスパイシーさを感じるもの

…クリーミーで口当たりが良いチーズ
ベルガーダーミニブリー プルサンガーリック150g クリーミス
モークなど

コクのあるもの、アルコール度数が高めのもの

…熟成によるほのかな苦味のあるチーズ
ベームスタークラシック ミモレット18ヶ月熟成
…コクがありやや個性のあるもの、やや塩気を感じるナチュラルチーズ
パヴァリアブルー ベルガーダーブルー100g スチルトン

旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

●アーモンド



旧約聖書にも登場するほど古い歴史を持った食物で幸福や希望のシンボルとして知られてきました。現在は全世界の80%ほどがカリフォルニアで栽培されていて、そのまま食べるほかお菓子の材料やスナック等幅広く食品や料理に利用されています。最近特に女性の間で人気が高まっている食材の1つです。チーズとの相性が特に良いのは白カビタイプやブルーチーズで、柔らかいチーズの食感とアーモンドのカリッとした歯ごたえのハーモニーが楽しい組み合わせです。

●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
29



Cheese life vol.29 Contents

ポニファッツグリーンペッパーのアーモンドフライ
ベームスターのスコーン

よりおいしくビールとあわせるコツ
旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「アーモンド」

●ボニファッツグリーンペッパー

クリームを含んだなめらかな口あたりと丸ごと入ったピリッと爽やかなグリーンペッパーが程よく調和された味わい。ハムや生野菜とあわせてオードブルやおつまみにおすすめです。



チーズとあう食材 ピール、ハム

材料(2人分) ボニファッツグリーンペッパー…1個(95g)
アーモンドスライス…50g
薄力粉…大さじ3
水…大さじ3
サラダ油…適量

ボニファッツグリーンペッパーのアーモンドフライ



Bonifaz Green Pepper

エネルギー
417kcal

作り方
調理時間15分

- 1 ボニファッツグリーンペッパーを4つに切り、薄力粉(分量外)をまぶす。
- 2 薄力粉と水を混ぜ合わせて1)をくぐらせアーモンドスライスをまんべんなくまぶす。
- 3 170℃の油でさっと揚げる。

●ベームスタークラシック

熟成された旨みと芳醇な香りがあり、口に含むとチーズの甘みの余韻が楽しめます。18ヶ月熟成でアミノ酸のシャリシャリとした食感もある高級チーズです。



チーズとあう食材 ピール、ライ麦入りのパン

材料(10個分) ベームスタークラシック…40g
A(薄力粉…200g ベーキングパウダー…大さじ1
砂糖…大さじ1 塩…ひとつまみ
バター…50g
牛乳…100cc

ベームスターのスコーン



Beemster

エネルギー
138kcal(1個分)

作り方
調理時間15分

- 1 Aをあわせてふるう。
- 2 1)に1cm角に切ったバターを加え指先でバターをくずしながら混ぜていく。
- 3 7mm角に切ったベームスタークラシックを加えて混ぜ、牛乳を加えてひとまとめにスラップに包み冷蔵庫で15分ほどねがす。
- 4 打ち粉をして2cmの厚さに伸ばし、直径5cmほどの型でくり抜き、180℃のオーブンで12～15分ほど焼く。