

今年もチーズの日が
やってきます!!



「11月はチーズの月」「11日はチーズの日」

今年のテーマは『チーズで笑顔、笑顔でチーズ』です。チーズを囲み、皆様の笑顔の輪がもっとたくさん広がりますようにという気持ちをこめて開催いたします。

●見て ●聞いて ●食べて ●学んで ●買って
チーズに関するさまざまな情報が集結します。皆様のお越しをお待ちしております。

日時：2010年11月11日(木) 11:00～20:00

2010年11月12日(金) 11:00～19:00

会場：ベルサール原宿 1Fイベントホール
(東京都渋谷区神宮前2-34-17)

入場無料

最寄駅：JR原宿駅 徒歩8分

<http://www.cheesefesta.com/top.htm>

●旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

●レモン

かんきつ系の中でもビタミンCの含有量はトップクラスで、摂取することにより免疫力が高まり風邪の予防に効果的と言われています。また、酸味のもとであるクエン酸は疲労回復に活躍します。輸入品が多いのですが最近では国産品も出回るようになりました。これから冬にかけて旬を迎えます。



チーズとあわせるコツは、コクのあるチーズ料理にプラスすることとこころがけるとよいでしょう。爽やかな香りとさっぱり感が生まれおいしく食べられます。タイプの違うチーズを食べる合間にレモンティーを飲めば、各々のチーズの味わいが混ざることなくおいしく食べられます。

●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：チエスコ株式会社

〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地

お客様相談室 ☎ 0120-014-472

 チエスコ株式会社

Cheese Life

volume
33



Cheese life vol.33 Contents

ピエダングロワとレモンのリングイネ
ブリークールドリヨンのホットクロスティーニ

今年もチーズの日がやってきます!!

旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「レモン」

●ピエダングロワ

香りも味もマイルドで口当たりはなめらかです。ウォッシュチーズ特有の香りが少なく、初心者にもおすすめです。オードブルやおつまみに最適です。



チーズとあう食材 田舎パン(バンドカンパーニュ)、じゃがいも

材料(2人分)

リングイネ…160g
 ピエダングロワ…50g
 セルフィーユ…少々
 A (パルミジャーノ・レッジャーノ…適量 塩、こしょう…少々
 レモンの皮(すりおろす)…適量 レモン汁…大さじ2
 EX.V.オリーブオイル…大さじ2

ピエダングロワとレモンのリングイネ



Le Pie' d'Anglois

エネルギー 560kcal
 作り方 調理時間20分

- 1 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩(分量外)を多めに加えて、リングイネを茹でる。
- 2 ピエダングロワは、トッピング用に薄く2枚切り、残りは粗みじん切りに切ってボールに入れる。
- 3 2)のピエダングロワのみじん切りとAを入れて混ぜ、1)のリングイネ、茹で汁、大さじ2を加えて、よく混ぜ合わせる。
- 4 器に盛り、トッピング用のピエダングロワをのせ、セルフィーユを飾る。

●ブリークールドリヨン

クリーミでまろやかな口当たりです。いつでも食べ頃が味わえ、どなたにも好まれるフランスの大型白カビチーズです。フランスパンとブリーのサンドウィッチはパリでは定番メニューです。



チーズとあう食材 バゲット 赤ワイン

材料(2人分)

ブリークールドリヨン…80g
 フランスパン…1/2本(90g)
 ハム…2枚(30g)
 トマト…中1個
 フレンチマスタード…小さじ2
 イタリアンパセリみじん切り…少々



ブリークールドリヨンのホットクロスティーニ



Brie Coeur De Lion

エネルギー 300kcal
 作り方 調理時間20分

- 1 フランスパンは横水平に切り目を入れて片面にフレンチマスタードを塗る。
- 2 ブリークールドリヨン、トマトは5mmくらいの厚さに切り、ハムは2等分する。
- 3 1)にハム、トマト、ブリークールドリヨンの順にのせ、オーブントースターでチーズがとけるまで焼き、イタリアンパセリのみじん切りをふる。