

冬に美味しいチーズ

チーズには旬があるといわれています。いつ食べてもおいしいのですが、時期によってよりおいしく感じられるものがあります。1年でも最も平均気温が低いこの時期、特に加熱すると糸引きのよいチーズがおすすめです。



…グリエールやエメンタール

スイスの郷土料理、『チーズフォンデュ』に使われます。

…ラクレット

スイス料理の名前でもあり、茹でたじゃがいもとの相性がとても良いです。

…チェダーチーズ、ゴーダチーズ

コクがあるので、カリフラワーなど、この時期旬で淡白な野菜を使ってグラタンに。シチューにいれればおいしさアップ。

お料理にコクを出したり、素材の味を引き立てたりと、チーズが大活躍する季節です。チーズを使った料理で温まって下さいね。

●旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

●じゃがいも

味が素朴なので色々な料理と合うため、大人から子供まで幅広く好まれています。原産は南米のアンデス地方で、16世紀ごろヨーロッパへともたらされました。ヨーロッパではじゃがいもを使った料理が多くあります。チーズとの相性はとても良く、一緒に調理することをおすすめします。チーズに足りないビタミンCや食物繊維等の栄養素を補ってくれます。ホクホクのじゃがいもと、とろーり溶けた香ばしいチーズとの組み合わせは何度たべても飽きのこない味わいです。



●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
35



Cheese life vol.35 Contents

楽raku ♪ラクレット
グリエールチーズシフォンケーキ

冬に美味しいチーズ
旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「じゃがいも」

●ラクレット

スイスの山のチーズで軽いウォッシュの香りとナッツのような深いコクがあります。加熱し溶かして、茹でたじゃがいもと一緒に食べるのが一般的。

チーズとあう食材 ジャがいも、辛口白ワイン

材料(1人分) ラクレット…80g
茹でたじゃがいも…2個
ピクルス…少々

オーブントースター
で作れます

楽raku♪ラクレット



エネルギー
470kcal

作り方
調理時間5分

- 1 ラクレットチーズは耐熱皿にのせ、強火のオーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。
- 2 大皿に茹でたじゃがいも、1)のチーズ、ピクルスを盛り付ける。
- 3 ジャがいもを1口大に切り、チーズをからめながら食べる。

●グリエール

ナッツのようなコクとクリーミーさがあります。スイスを代表するチーズでスイスでは「チーズの女王」と呼ばれ、チーズフォンデュ、キャッシュ、オニオングラタンなどの色々なお料理に使います。

グリエールチーズ
シフォンケーキ

チーズとあう食材

パゲット、辛口白ワイン

材料(20cmシフォン型1台分)

グリエールチーズ…70g
薄力粉…70g
ベーキングパウダー…小さじ2/3

グラニュー糖…15g(A)
グラニュー糖…40g(B)
塩…ふたつまみ
卵黄…4個
サラダ油…40g
水…80g
卵白…6個

はちみつ、生クリーム、
好みのフルーツ、ミント…適量

<下ごしらえ>

- 薄力粉、ベーキングパウダーはあわせてふるっておく。
- グリエールチーズはすりおろしておく。
- 水、サラダ油は人肌に温めておく。
- オーブンを170℃に予熱しておく。
- 卵白とグラニュー糖(B)でメレンゲをつくっておく。



Gruyere

エネルギー(1台分)
1560kcal

作り方
調理時間20分(焼成時間を除く)

- 1 卵黄、グラニュー糖(A)を加え、白っぽくなるまで泡立て、塩、サラダ油を加え、よく混ぜて乳化したら、水を加えてさらによく混ぜる。
- 2 粉類を加え混ぜ合わせ、グリエールチーズを加えてさっくりと混ぜる。メレンゲの一部を加えて、なじませたら、残りのメレンゲを加えてさっくりと混ぜる。
- 3 2)を型に流し入れ、170℃のオーブンに入れて約40分焼く。型を逆さにして置き、完全に冷ましたら型をはずす。カットし、生クリームとはちみつ、好みのフルーツやミントを飾る。