

## スチルトン

イギリスが誇る、世界三大ブルーチーズの1つとして知られています。  
(フランス:ロックフォール、イタリア:ゴルゴンゾラ)『スチルトン』という名は村の名前に由来します。

ねっとりとした口当たりで青カビ独特の濃厚な風味の中にかすかな甘みがあります。大理石のようなマーブル模様が美しいブルーチーズです。

ポーツワインやシェリー酒、コクのある赤ワイン等との相性が良く、またブルーやレーズンとも良くあいます。イギリス・エリザベス女王もお気に入りといわれているこのチーズ、2011年4月29日にはロイヤルウエディングも執り行われる予定です。遠く離れた日本からイギリスチーズを片手にお祝いをしたいものですね。



### ● 旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

#### ● ブルーン

西洋すもも(プラム)の一種です。生食もされていますが、乾燥させて加工し、セミドライタイプになっている形状のほうを目にすることが多いかもしれません。

世界の生産量の70%がアメリカ・カルフォルニアで生産されています。ミラクルフルーツともよばれ、特に他と比較して多いといわれるのが鉄分です。

チーズと一緒に召し上がるのもおすすめです。チーズに足りない栄養素の食物繊維をブルーンが補ってくれるほか、独特の甘みがチーズの味わいを引き立ててくれます。



#### ● 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  
38



## Cheese life vol.38 Contents

焼きパブリカのチーズピンチョス  
ブルーンのスチルトン詰め

スチルトン  
旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「ブルーン」

## ●ジェラモン

なめらかな口当たりでクセが少なく、  
どなたにも好まれます。



チーズとあう食材 バゲット 野菜

## 材料(2人分)

ジェラモン…80g  
パプリカ…1個  
生ハム…8枚  
こしょう…少々  
ブラックオリーブ…8個  
セルフィーユ…適量

## 焼きパプリカのチーズピンチョス



Gèramont

エネルギー  
217kcal/1人

作り方  
調理時間20分

- 1) パプリカは、皮が真っ黒になるまで、直火で焼き、皮を剥き、種を取り除いて、縦に8等分に切る。
- 2) パプリカの上に、生ハム、1cm幅に切ったジェラモンをのせ、こしょうをふり、巻く。
- 3) 2)を、ブラックオリーブと一緒に、ピンで刺す。

## ●スチルトン

ねっとりした口当たりで青カビ独特の濃厚な風味の中にかすかな甘みがあります。見た目は大理石模様のような青カビが特長です。

チーズとあう食材 甘口のワイン ドライブルー

## 材料(3人分)

スチルトン…30g  
セミドライブルー(種なし)…9粒  
くるみ…15g  
(好みでレッドペッパー)



## ブルーンスチルトン詰め



Stilton

エネルギー  
124kcal/1人

作り方  
調理時間10分

- 1) スチルトンはフォークの背で崩しておく。
- 2) セミドライブルー(種なし)は真ん中に水平に切りこみを入れる。
- 3) 2)に1)をバターナイフ等で詰め、くるみを添える。(お好みでレッドペッパーをあしらう)