

山羊チーズの旬



山羊のチーズは総称して『シェーブル』と呼ばれます。つくりにたてのフレッシュなものから熟成したものでそれぞれの美味しさを味わうことができます。

今では技術が進み1年中つくられている山羊のチーズですが、本来は山羊の出産から子育ての時期の初春～初夏にかけてが旬といわれています。

とりわけおいしいのは、4月頃からの若草を食べた山羊のミルクでつくられたものともいわれています。

灰をまぶしたものはシェーブル独特のもので、小型のチーズが主ですが、産地や山羊の種類によって形はさまざまです。山羊のチーズを旬にぜひお楽しみください。

●旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

●新玉ねぎ

色々な料理にむく万能野菜の1つに玉ねぎがあります。玉ねぎには春に種をまいて秋に収穫するものと、秋に種をまいて春から初夏にかけて収穫し乾燥させないで出荷される



『新玉ねぎ』があります。新玉ねぎは、辛味が少なくみずみずしさがさわだち、サラダやマリネにぴったりですし、加熱すれば独特の甘みが楽しめます。

チーズを使った料理に加えるのもおすすめです。

チーズに足りない栄養素の1つである食物繊維を新玉ねぎが補ってくれるほか、甘さとチーズのコクとのハーモニーをお楽しみいただけます。

●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>

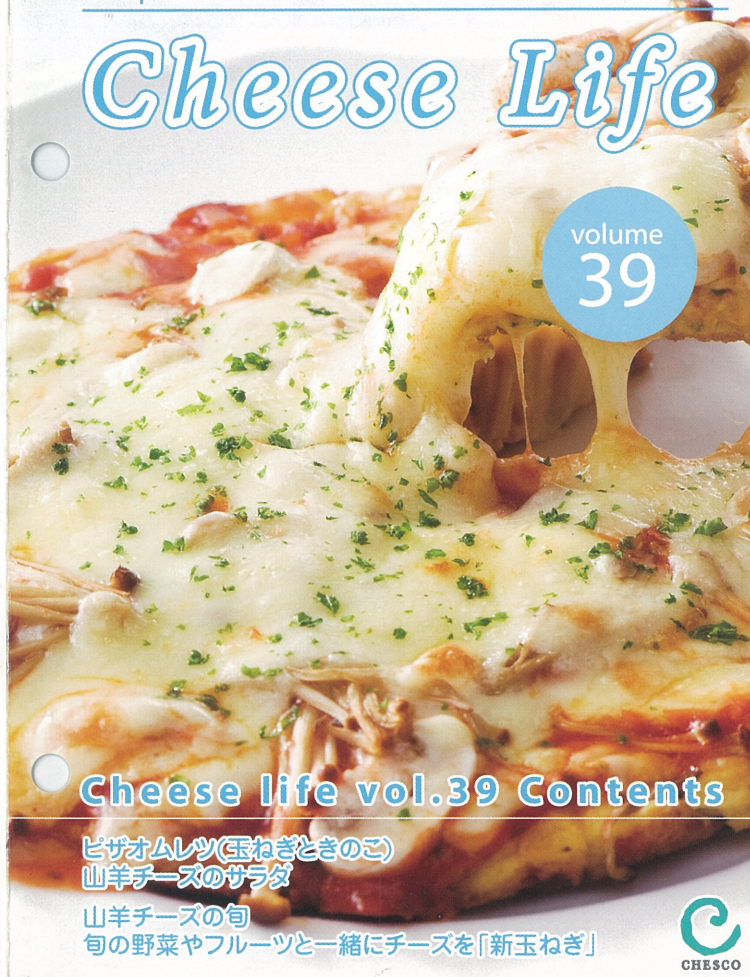
新商品情報や季節にあわせたレシピもご紹介しています。

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
39



Cheese life vol.39 Contents

ピザオムレツ(玉ねぎときのこと)
山羊チーズのサラダ

山羊チーズの旬
旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「新玉ねぎ」

●ヨーロピアンとろけるチーズ80g

加熱したときの糸引きと3種類のチーズがおりなす、バランスの良さのある深い味わいをお楽しみください。ピザやグラタンなどにおすすめです。



チーズとあう食材 バゲット、トマトソース

材料(2人分)

ヨーロピアンとろけるチーズ80g…50g

※とろけるシュレッド240gでもおいしくつくれます。

卵…2個

ハム…2枚

ピザソース(チェスコ)…大きじ3

玉ねぎ…1/4個(新玉ねぎでも代用可)

えのきだけ、しめじなど…各30g

サラダ油…大きじ1

ピザオムレツ(玉ねぎときのこ)



European Cheese

エネルギー
284kcal/1人

作り方
調理時間12分

- 1 ハム、玉ねぎは細切りにし、きのこ類は石づきをとり、手で食べやすい大きさにする。
- 2 卵を溶き、ハム、玉ねぎを加え混ぜる。
- 3 フライパンを熱し、サラダ油をひき、温まったら2)を入れて箸で大きく混ぜ、ふんわり丸くなるように焼く。
- 4 弱火しながらピザソースをまんべんなく塗り、きのこ類をちらし、ヨーロピアンとろけるチーズ80gをのせ、ふたをしてチーズが溶けるまで焼く。

●サントモールソワニオン

やや酸味のあるさっぱりした味わいの中に山羊乳の独特な香りがあります。そのまま辛口の白ワインや軽くフルーティな味わいの赤ワインとあわせたり、サラダにもおすすめです。



チーズとあう食材 バゲット、辛口の白ワイン

材料(2人分)

サントモールソワニオン…1/4個(50g)

フランスパン薄切り…4枚

ベビーリーフなどの野菜…お好みの量

ドレッシング (エキストラバージンオリーブオイル…小さじ4
レモン汁…小さじ1~2
ローズマリー…1/2枝)

山羊チーズのサラダ



Soignon

エネルギー
189kcal/1人

作り方
調理時間15分

- 1 サントモールのソワニオンは4枚に切る。
- 2 薄切りのフランスパンに1)を1枚づつつけてオーブントースターかグリルでチーズの表面に焼き色がつくまで焼く。
- 3 ドレッシングを作る。オリーブオイルとレモン汁をあわせ、ローズマリーの小枝をしいて入れる。
- 4 ベビーリーフなどの野菜と2)を盛り合わせ、ドレッシングをかける。