

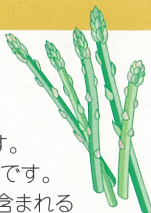
ビールとチーズ



チーズには何といってもビール!という方も多いのではないのでしょうか?
 ビールにあうチーズには簡単な定義があり、それは「スモークやペッパー入りチーズなど味がはっきりしているもの」、もしくは「簡単なチーズ料理」です。特にビール党には冷えたビールとあつあつトロ〜リのチーズのコンビはたまりません。41号では和えるだけの簡単なものから、少々手を加えてもぜひ作っていただきたいチーズ料理をご紹介します。

● 旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

● グリーンアスパラガス



大変歴史の古い野菜で、栽培方法の違いにより緑色のグリーンアスパラガスと白いホワイトアスパラガスの2種類にわけられます。緑黄色野菜で国産のものは春から初夏が旬です。秋以降出回るの輸入品です。穂先部分に含まれるアスパラギン酸は新陳代謝を促しスタミナ強化に有効と言われています。チーズとあわせて調理すれば、元気がわいてきそうなお料理になります。またチーズに足りない食物繊維も補ってくれます。

● 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
41

Cheese life vol.41 Contents

チーズの春巻き「サマースタイル」
 おいちーずの中華風和え物

ビールとチーズ

旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「グリーンアスパラガス」

●マリボー

口当たりがよく、風味が優しく穏やかな酸味があります。加熱するとなめらかに溶け、ピザやホットサンドにおすすめです。野菜と組みあわせると美味です。

チーズとあう食材 生野菜、食パン

材料(2人分)

マリボー…40g(10g×4)

春巻きの皮…4枚

薄切りハム…4枚

グリーンアスパラガス…2本

水溶性片栗粉…少々

揚げ油…適量

七味…適量(お好みで)



チーズの春巻き サマースタイル



Maribo

エネルギー
216kcal/1人

作り方
調理時間20分

- 1 マリボーは春巻きの皮にあわせスティック状に切る。
- 2 グリーンアスパラガスは半分に切り、塩少々入れた熱湯で固ゆでにする。
- 3 薄切り生ハムで1)と2)を巻いたあと、春巻きの皮できっちり巻き、端を水溶性片栗粉で止める。
- 4 170度℃のサラダ油で表面が色づくまで揚げる。

●HOKKAIDO おいちーず(しょうゆ味)

まるでさきいかのようなチーズです。しょうゆ味なのでそのままビールや日本酒、焼酎のおつまみに最適です。

チーズとあう食材 ビール、生野菜

材料(3人分)

HOKKAIDO おいちーず(しょうゆ味)…30g

もやし…50g

きゅうり…30g

にんじん…20g

錦糸卵…20g

ポン酢…小さじ1と1/2

ゴマ油…小さじ1



おいちーずの中華風和え物



Hokkaido Oichoese

エネルギー
62kcal/1人

作り方
調理時間10分

- 1 もやしはひげ根をとり、熱湯で10秒ほど茹で、冷水で冷やし、水気をきっておく。
- 2 にんじんときゅうりは4~5cmの長さの千切りにし、にんじんは塩少々加えた熱湯でさっと茹で、ざるにあげ冷ましておく。
- 3 HOKKAIDO おいちーず(しょうゆ味)はキッチンばさみで食べやすい大きさに切っておく。卵を沸き塩(分量外)を加え、薄焼き卵をつくり、冷めたら千切りにし、錦糸卵をつくる。
- 4 1)、2)、3)を和え、ポン酢、ゴマ油で調味し、器に盛り付け、錦糸卵をのせる。