

● マンチェゴ3ヶ月熟成

MANCHEGO 3M



小説「ドン・キホーテ」でおなじみのスペインを代表するチーズ。マンチェゴが羊の乳による独自の甘さと香りが特長。ナッツのようなホクホクとした食感とコクが楽しめます。薄くスライスして生ハムなどと盛り合わせワインやシェリーとの相性も抜群です。

マンチェゴとグリル野菜の
カルパッチョ

材料 (2人分)

| | | |
|-----------|-------|--------|
| マンチェゴ | | 30g |
| 茹でたけのこ | | 小1/2個 |
| そらまめ | | 10粒 |
| 菜の花 | | 1/4把 |
| うど | | 10cm |
| クルミ(ロースト) | | 10g |
| オリーブオイル | | 適量 |
| レモン汁 | | 大さじ1/2 |
| EXオリーブオイル | | 大さじ2 |
| 塩 | | 適量 |

マンチェゴ3ヶ月熟成 にあいます



フルーティな赤ワイン



オリーブ

作り方

調理時間 20分 / エネルギー 262kcal/1人

- 1 たけのことうどはスライスする。そらまめは薄皮をむく。菜の花は茎の固い部分をピーラーで剥き長さを半分にする。
- 2 フライパンにEXオリーブオイルを薄く敷いて中火であたため、野菜を重ねるように並べ入れる。香ばしい焼き色がついたら裏返し片面も同様に焼く。パットなどに移して粗熱をとる。
- 3 器に②を盛りつけてEXオリーブオイルとレモン汁をまわしかけ塩こしょうする。ピーラーなどで薄くスライスしたマンチェゴと砕いたクルミを散らす。

● チーズにまつわる色々な情報が満載です！ <http://www.chesco.co.jp>

〒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
48

Cheese life vol.48 Contents

- 菜の花のブルーチーズパスタ
- カマンベールのスモークプロ
- マンチェゴとグリル野菜のカルパッチョ

● キャステロブルーチーズクランブル

CASTELLO
BLUE CHEESE
CRUMBLER

クラッシュタイプのデンマーク産ブルーチーズです。ピリツとしたシャープな青カビ特有の味わいが特長です。パスタソースやドレッシングなどお料理に最適です。※クランブル…「砕いた」



菜の花の ブルーチーズパスタ

材料 (2人分)

| | | |
|----------------------|---|-------|
| キャステロブルーチーズ クランブル | … | 60g |
| 菜の花 | … | 60g |
| ベーコン | … | 50g |
| 生クリーム | … | 100cc |
| 白ワイン | … | 50cc |
| お好みのショートパスタ | … | 160g |
| オリーブオイル | … | 大さじ1 |
| 粗挽きこしょう | … | 適量 |

キャステロブルーチーズクランブルにあります



辛口の白ワイン コクのある赤ワイン

作り方

調理時間 20分 エネルギー
784kcal/1人

- 1 フライパンにオリーブオイルをひき、1.5cm幅に切ったベーコンを中火で炒め、生クリーム、白ワインを加え、軽く煮立ったらキャステロブルーチーズクランブルの2/3を加えて溶かす。
- 2 パスタが茹で上がる直前に食べやすく切った菜の花を茹で、パスタと一緒にソースに絡める。(ソースが煮詰まってきたら水を加える。)
- 3 器に盛り、仕上げに残りのキャステロブルーチーズクランブルをちらし、粗挽きこしょうをふる。

● キャステロジャージーカマンベール

CASTELLO
JERSEY CAMEMBERT

チーズの原料としてよく使用されるホルスタイン牛乳と比べ、濃厚な味わいが特長のジャージー牛の乳を使用した白カビチーズです。



カマンベールの スモークロー

材料 (2人分)

| | | |
|----------------------|---|------|
| キャステロジャージー カマンベール | … | 1/2個 |
| 小えび | … | 60g |
| アスパラガス | … | 2本 |
| ペビーリーフ | … | 適量 |
| ディル | … | 適量 |
| レモン | … | 適量 |
| バター | … | 適量 |
| お好みのパン (ライ麦など) | … | 適量 |
| マヨネーズ | … | 大さじ1 |
| 1 ヨーグルト | … | 大さじ1 |
| 塩 こしょう | … | 適量 |

キャステロジャージーカマンベールにあります



ビール スパークリングワイン

作り方

調理時間 10分 エネルギー
418kcal/1人

- 1 キャステロジャージーカマンベールは4等分に切り、アスパラガスは食べやすい大きさに切って塩茹でし、小えびも茹でる。
- 2 スライスしたライ麦パンにバターを塗って具をのせ、1をあわせたソースをかけ、レモンとディルを添える。

