

## ● ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴール

GORGONZOLA  
DOLCE IGOR

「イゴール社」のゴルゴンゾラのドルチェ（穏やか）タイプ。ほのかな甘味となめらかな口当りで、まったりとした味わいはソースなどのお料理の材料にピッタリです。

## ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴールと キャロット&セロリラベのライ麦サンド

### 材料（4人分）

ゴルゴンゾラ		
ドルチェ イゴール	…	100g
にんじん	…	1/2本
セロリ	…	1/3本
塩	…	小さじ1/4
白ワインペネガー	…	小さじ2
▲はちみつ	…	小さじ2
粗挽き黒こしょう	…	適量
EXオリーブオイル	…	小さじ4
ライ麦パン	…	8切れ
パセリ（みじん切り）	…	適量

ゴルゴンゾラドルチェイゴールにあいます



フルーティな白ワイン



ロゼ

### 作り方

調理時間 15分 / エネルギー  
348kcal/1人

- 1 ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴールは厚さ5mmに切る。にんじん、セロリはせん切りにし、塩（分量外）をからめてしんなりしたら、軽く水気を絞る。
- 2 ボウルに▲を入れて混ぜ溶かし、にんじん、セロリを加えてよく混ぜて、味を馴染ませる。
- 3 ライ麦パンにゴルゴンゾラ ドルチェ イゴール、②をのせ、パセリをちらし、サンドする。

●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

49

## Cheese life vol.49 Contents

- サーモンのカルパッチョ フォール・エビ・スライス
- ベームスター プラスカスのエッグタルト
- ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴールと  
キャロット&セロリラベのライ麦サンド



CHESCO

## ● フォル・エピ・スライス

花びらのイメージの、生ハムのように薄くスライスされたチーズです。フルーティーな味わいがあるハードタイプチーズ。おつまみや、お料理に使用でき食卓を華やかに彩ります。

FOL EPI  
SLICE

## サーモンのカルパッチョ フォル・エピ・スライス

### 材料 (4人分)

フォル・エピ・スライス	…1/2パック(45g)
サーモン(刺身用)	… 200g
塩	… 小さじ1/2
白ワインペネガー	… 小さじ4
砂糖	… 小さじ1
ディル(乾燥)	… 小さじ1/2
粗挽き黒こしょう	… 適量
EXオリーブオイル	… 小さじ2
紫玉ねぎ	… 1/4個
ペビーリーフ	… 1/2袋
ピンクペッパー	… 適量
イタリアンパセリ	… 適量

フォル・エピ・スライス にあいます



辛口白ワイン



スパークリング

### 作り方

調理時間 15分 エネルギー  
136 kcal/1人

- 1 サーモンはそぎ切りにする。紫玉ねぎは薄切りにし、ペビーリーフとともに水にさらし水気を切る。
- 2 ボウルにAを入れて混ぜ溶かし、サーモンを加えてマリネし、味を馴染ませる。
- 3 器にサーモンを並べ、紫玉ねぎ、ペビーリーフ、フォル・エピ・スライスの順に彩りよく盛る。ピンクペッパーをちらし、イタリアンパセリを飾る。

## ● ベームスター ブラスカス

アメリカのワールドチーズチャンピオンシップで金賞を受賞。良質なミルクから作られたコクと甘みが広がります。布を作る時に使われていた植物の亜麻の風味がブラスカス。チーズの産地フランドル地方で亜麻の収穫を祝うチーズです。

BEEMSTER  
VLASKAAS

## ベームスター ブラスカスの エッグタルト

### 材料 (直径約6cmタルト型6個分)

ベームスター ブラスカス	… 40g
冷凍パイシート	… 2枚
卵黄	… 2個
生クリーム	… 100cc
砂糖	… 30g
バニラエッセンス	… 数滴
バター	… 適量
ラズベリー	… お好み
ミント	… お好み

ベームスター ブラスカス にあいます



ビール



軽めの赤ワイン

### 作り方

調理時間 15分 エネルギー  
(焼き時間は除く) 289 kcal/1個

- 1 解凍した冷凍パイシートを麺棒で少し広げ、直径約10cmの円形に抜いて、バターを塗った型に敷き詰めて冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 ボールに卵黄、砂糖を加えてすり合わせ、生クリームとバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 3 冷やしたパイ生地地に②を注ぎ、1cm角に切ったベームスター ブラスカスを等分に入れ、200°Cに温めたオーブンで10分焼き、180°Cに下げて12~15分焼く。
- 4 焼きあがったら型からはずしてお皿に盛り、お好みでラズベリーとミントを添える。

