

● クラリン CLARINES

クセは少なくなめらかでマイルドな味わいです。熟成が進むとスプーンですくえるほどとろとろになります。木箱のままオープンに入れチーズを溶かしてジャガイモやソーセージにかけて美味しくいただけます。(木箱を水に浸らせるとう箱が焦げにくくなりますが加熱中は離れず火が木箱にうつらないよう気を付けてください。)



クラリンの 贅沢チーズフォンデュ

材料 (4人分)

クラリン	…	1箱 (250g)
えび (殻付)	…	4尾
ウインナー	…	4本
ゆで卵	…	1個
フランスパン	…	10cm
ブロッコリー	…	60g
かぶ	…	小1個
じゃがいも	…	小1個
かぼちゃ	…	100g

クラリン においます



赤ワイン
(ボジョレーヌーボ)



辛口の白ワイン

作り方

調理時間 20分 エネルギー
363kcal/1人

- 1 クラリンは上面の白い部分を切り取り、水でしめらせた木箱に戻し入れ、180℃に熱したオープンで約5分温める。
- 2 えびは背ワタを除き、殻付のまま塩(分量外)を加えた熱湯でゆで、粗熱が取れたら殻をむく。ウインナーはゆでる。ゆで卵は縦4等分にし、フランスパンはひと口大に切る。
- 3 ブロッコリーは小房に分け、かぶは葉を1cm残して縦4等分に切り、皮をむく。じゃがいも、かぼちゃはひと口大に切る。ブロッコリー、かぶ、かぼちゃ、じゃがいもをゆでる。
- 4 器に①②③を彩りよく盛る。

●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

50

Cheese life vol.50 Contents

- じゃがいもとクリーミースモークの春巻きスティック
- プチボンレヴェックと旬野菜のスパニッシュオムレツ
- クラリンの贅沢チーズフォンデュ



クリーミスマーク CREAMY SMOKED



表皮のスマークの香りが芳ばしく舌ざわりがソフトでクリーミーな味わいです。スマークの香りを楽しみながらおやつやおつまみ、お料理に幅広くお使いいただけます。

じゃがいもと クリーミスマークの 春巻きスティック

材料 (10本分)

クリーミスマーク	…	90g
春巻きの皮	…	10枚
じゃがいも	…	3個
乾燥オレガノ	…	適量
塩・こしょう	…	適量
粒マスタード	…	適量
揚げ油	…	適量
薄力粉	…	適量
水	…	適量
ピクルス	…	お好み

クリーミスマーク にあります



ビール



軽めの赤ワイン

作り方

調理時間 20分 エネルギー
350kcal/1人

- 1 じゃがいもは皮を剥いて1.5cmくらいに切り、水にさらしてから電子レンジで柔らかく加熱させ、軽く潰して塩・こしょうをし、オレガノを加える。
- 2 10等分したじゃがいもに1cm角に切ったクリーミスマークを包むようにして細めに形を整え、春巻きの皮で包み、巻き終わりを水で溶いた小麦粉でのりづけする。
- 3 170℃の油できつね色に揚げ、粒マスタードとお好みでピクルスを添える。

プチポンレヴェック

PETIT PONT L'ÉVEQUE



12世紀に修道院で作りはじめられたノルマンディー地方最古と言われるチーズ。外側は淡い変わら色でやや乾いた感じ。熟成につれ匂いが強くなりますが、中身はなめらかでとろけます。

プチポンレヴェックと 旬野菜の スパニッシュオムレツ

材料 (2人分)

プチポンレヴェック	…	50g
かぼちゃ	…	1/12個
れんこん	…	小1/2節
たまねぎ	…	1/4個
いんげん	…	4本
マッシュルーム	…	3個
たまご	…	3個
オリーブオイル	…	大さじ2
塩	…	ひとつまみ

プチポンレヴェック にあります



コクのあるビール 辛口の白ワイン



作り方

調理時間 20分 エネルギー
120kcal/1人

- 1 野菜はスライスする。プチポンレヴェックを1cm角に切る。卵はボールに割りほぐして塩・こしょうをしておく。
- 2 フライパンにオリーブオイル大さじ1を中火であたため、野菜を炒める。野菜に火が通ったら卵の入ったボールに移し、チーズも加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- 3 フライパンに残りのオリーブオイルを中火であたため、②を一気に流し入れる。木ペラで手早く全体を混ぜ合わせ、半熱になったら形を整えて弱火にし、5~6分じっくりと焼く。
- 4 おいしそうな焼き色がついたら裏返し、片面も2~3分焼く。
- 5 食べやすくカットして器に盛り、チャービルを飾る。

