



ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ Vol.3

CHEESE

Voyage

CHESCO Product Booklet with Recipes

チーズと楽しむ季節のひととき
Seasonal Recipes

Melty Cheesy
特別な日を彩るパーティーメニュー

見た目に華やか
冬にぴったりなチーズアレンジ
手間をかけずに差がつく
速攻おもてなし

マリアージュ
ワイン × チーズ



本カタログ掲載の画像はすべてイメージです

Seasonal Recipes

チーズと楽しむ季節のひととき

Winter

Fromager d'Affinois ル・フォンダン フロマージュ



熟成生ブリー
ミルクのコクと生チョコのような口どけです。
タイプ：白カビ
原産国：フランス
容量：2kg / 1/4C / 80g
乳種：牛

ル・フォンダン フロマージュの
パーティーフォンデュ
丸ごとチーズにハーブが香るごちそうフォンデュ



Melty Cheesy



Emmi ラクレット



スイスの山のチーズ、香り高く、ナッツのような深いコクがあります。
エミー ラクレットスライス スライス済みで使いやすいタイプもあります。

タイプ：セミハード・ハード
原産国：スイス
容量：5kg / 2.5kg / 150g / 100g (スライス)
乳種：牛

ラクレットの
ビーフステーキ
たっぷりとチーズをかけたステーキ



特別な日を彩るパーティーメニュー

Emmi テテドモアンス



ミートローフの
テテドモアンス添え

電子レンジで作る簡単
ミートローフに華を添える



ジロール
(専用削り器)

Emmi テテドモアンス



12世紀に修道院で作られた記録が残り
～修道士の頭～の意味の名前がついた
チーズ、深い香りと濃厚な味わいです。

タイプ：セミハード・ハード
原産国：スイス
容量：1kg
乳種：牛

Latteria Soresina
グラナ パダーノ



イタリアの食卓では欠かせない旨みたっぷりのチーズとして人気のグラナパダーノです。

タイプ：セミハード・ハード
原産国：イタリア
容量：36kg / 17.5kg / 900g / 125g
乳種：牛



スープミルファンティ

長期熟成のグラナパダーノの
旨みが広がるスープ



見た目に華やか
冬にぴったりな
チーズアレンジ

Main Dish

主役を彩る、
ナチュラルチーズ。



ポークソテー
ロックフォールベジソース添え



ロックフォール ブラックパビヨン



洞窟熟成 羊乳の青カビチーズ
シャープで深い旨みがアクセント、
ラグジュアリーな味わいが広がります。

タイプ：青カビ
原産国：フランス
容量：1.3kg / 100g
乳種：羊

ミモレットと
グリルチキンのリゾット



ミモレット 6ヶ月熟成

オレンジ色のミモレット、色どりも味
わいも華やかなひと皿に仕上げます。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：フランス
容量：3kg/150g/60g
乳種：牛

サムソーと
タラのグラタン



ポルトガル風のタラとポテトのグラタン、
お子さまにも喜ばれる冬のあったかメニュー

サムソー



加熱して伸びがよく、マイルドで優しい風味は、
幅広いお料理にお使いいただけます。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：デンマーク
容量：16kg / 450g / 220g
乳種：牛

冬の旬
鱈



ミモレットと
グリルチキンのリゾット



ミモレット 6ヶ月熟成

オレンジ色のミモレット、色どりも味
わいも華やかなひと皿に仕上げます。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：フランス
容量：3kg/150g/60g
乳種：牛

サムソーと
タラのグラタン



ポルトガル風のタラとポテトのグラタン、
お子さまにも喜ばれる冬のあったかメニュー

サムソー



加熱して伸びがよく、マイルドで優しい風味は、
幅広いお料理にお使いいただけます。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：デンマーク
容量：16kg / 450g / 220g
乳種：牛



冬の旬
鱈



クリームプレーンデンマークの
バスク風チーズケーキ



クリームプレーン デンマーク



バティシエに支持される極上な口どけの仕上がり、キメが細かくデザートづくりに向いています。
タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容量：1.8kg / 200g
乳種：牛

Dessert

甘くほどける、
チーズの余韻。

マスカルポーネと
いちごのロマノフ



イエルミマスカルポーネ

JERMI
seit 1889



NEW

ロングライフタイプで常備に便利、フレッシュでなめらかなテクスチャーです。
タイプ：フレッシュ
原産国：ドイツ
容量：250g
乳種：牛

イゴールマスカルポーネ



甘みがあってクリーミーな口当たりとなめらかさがあります。お菓子作りにぴったり。
タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容量：500g
乳種：牛



ブリーとグリル野菜の
タルティース

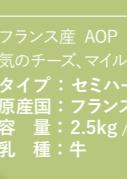


ILE DE FRANCE
DEPUIS 1936
イル・ド・フランス
ブリー

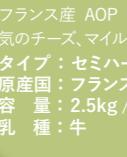
なめらかな口どけで定評のブリーチーズ、パリではサンドイッチが定番メニューです。
タイプ：白カビ
原産国：フランス
容量：3kg / 330g / 110g
乳種：牛



コンテのピンチョス



コンテ 6ヶ月熟成



フランス産 AOP チーズで最多生産を誇る人気のチーズ、マイルドで程よいコクがあります。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：フランス
容量：2.5kg / 100g
乳種：牛





フランス ローヌ・アルプの風土が映す複雑な風味と
革新の技術が紡ぐ、ル・フォンダン フロマージュの物語。



le **Fondant**

FROMAGER

ル・フォンダン フロマージュ

濃厚な味わいとなめらかなくちどけ

熟成生ブリー



Ultra filtration

ウルトラフィルターション製法により、均一でなめらかなくちどけを楽しむことができます。



Double cream

ダブルクリームの、濃厚なバターのような香りがくちいっぱいに広がります。

タイプ: 白カビ
乳種: 牛
原産国: フランス
原木: 2kg
カット品: 1/20C・1/4C・80g 定量カット



◀『おいしさの秘密』はこちらから

ル・フォンダン フロマージュレシピ紹介はこちらから▶



CHEESE Voyage (旅・航海・冒險) : ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ

ナチュラルチーズは、土地のテロワール（地形、気候、風土）によりその美味しさや個性が異なります。テロワールの異なる地域ごとの食文化をつなぎ、人々を魅了するナチュラルチーズの魅力を簡単レシピで堪能いただけます。土地の風味を感じながら、ナチュラルチーズの冒險をお楽しみください。

 チェスコ株式会社
〒151-0061 東京都渋谷区初台一丁目47番3号

お客様相談室 **0120-014-472** 平日(土、日、祝日を除く)
9:00~17:30
ホームページアドレス <https://www.chesco.co.jp>

