



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つ
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
冬にぴったりのチーズアレンジ

手間をかけずに差がつく

速攻おもてなし

マリナーージュ
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



チェスコ株式会社

Seasonal Recipes

チーズと楽しむ季節のひとつ

Winter



ル・フォンダンフロマージュ



熟成生ブルー
ミルクのコクと生チョコのような口
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



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



フライパン1つでメニュー化、専用ヒーター不要

特別な日を彩るパーティーメニュー



ジロール
(専用削り器)



テデモアンヌ



ミートローフの
テデモアンヌ添え

電子レンジで作る簡単
ミートローフに華を添える



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



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



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

見た目に華やか
冬にぴったりの
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 ブラックパピヨン



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
鰯



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



パ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



seit 1889



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



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



Finger food

ひと口の美味しさが笑顔を運ぶ、
パーティの中心に。

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





時間も手間もかけずに、差がつくメニュー。
チーズの存在感と美味しさが際立ちます。

December

混ぜるだけ！

キャステロホイップクリームチーズの
クレームダンジュ
ふわふわなめらかなチーズデザート



キャステロ
ホイップクリームチーズ
プレーン
ふわふわ軽やかホイップ、
冷蔵庫から出してすぐ使えます。
タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容量：125g
乳種：牛



New Year



切って盛るだけ！

新年のチーズプレート

フリー、ミモレット、コンテ、キャステロダナブル、
キャステロホイップ(右から時計回り)

January



スライスして焼くだけ！

カチョカバロのステーキ

外は香ばしく、中はとろーり濃厚な
チーズステーキ



カチョカバロ プレーン
ひょうたんのような可愛い形、
ミルクの甘みともっちり食感が楽しめて、
加熱するとよく伸びます。
タイプ：フレッシュ
原産国：日本
容量：100g
乳種：牛



February

盛るだけ！



フルムダンペール
on チョコレートケーキ
甘美と塩味が奏でる
大人のスイーツ

削るだけ！

パルミジャーノ
レッジャーノおかき
市販のおかきが風味よく
グレードアップ



パルミジャーノ レッジャーノ
チーズの風味が広がります。
緑茶にもほうじ茶にも合います。
タイプ：セミハード・ハード
原産国：イタリア
容量：900g / 125g
乳種：牛



タイプ：青カビ
原産国：フランス
容量：2.5kg / 100g
乳種：牛



フルムダンペール

「高貴なブルーチーズ」とも呼ばれ、
しっかりとした青カビの風味を持ちながら
食べやすいまろやかさが人気の、
上品な味わいのブルーチーズです。



Marriage

ワイン×チーズ

「ワインの最良の友はチーズ」——フランスに根づくこの言葉が語るのは、味覚のマリアージュ(結婚)。

チーズの芳醇な余韻とワインの熟成の深みが響き合うとき、一皿に物語が宿ります。

ワインに合う
レシピはこちらから



白ワイン

キャステロホイップクリームチーズベッパーのハッセルバックポテト



キャステロ ホイップクリームチーズ
ベッパー
タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容量：125g
乳種：牛

山羊チーズのサラダ



サントモールソワニョン
タイプ：シェーブル
原産国：フランス
容量：1個(約180g)
乳種：山羊

赤ワイン

ゴルゴンゾラ ピカンテ イゴール ラムチョップグリル



ゴルゴンゾラ ピカンテ イゴール 辛口
アクセントが効く辛口の青カビ、塩味
と甘みが調和した味わいです。
タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容量：1.5kg / 150g
乳種：牛

モッツアレラとズッパ・ディ・ペッシェ



冷凍モッツアレラミルクチュレリー
タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容量：1kg
乳種：牛

シャンパーニュ

イズニー ミモレット 6ヶ月熟成のビスコッティ



イズニー ミモレット 6ヶ月熟成
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

マスカルポーネのクネルとサーモンのタルタル



イゴール マスカルポーネ
タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容量：500g
乳種：牛

チーズ
手帖

ナチュラルチーズのタイプとワインのマリアージュ

マリアージュをヒントにすると美味しさが広がります。

チーズタイプ	フレッシュタイプ	白カビ	青カビ	ウォッシュ	シェーブル	セミハード・ハード
	スパークリングワイン	コクのある白ワイン	コクのある赤ワイン	しっかりした赤ワイン	コクのある辛口の白ワイン	辛口の白ワイン
合うお酒	 シャンパン ロゼワイン 軽めの赤ワイン	 フルーティな赤ワイン スパークリングワイン 純米酒 辛焼酎	 重厚な赤ワイン 甘口の白ワイン 貴醸酒 黒糖酒	 フルーティな赤ワイン ブランデー 焼酎	 フルーティな赤ワイン ロゼワイン 吟醸酒	 軽めの赤ワイン コクのある赤ワイン ビール ウイスキー
合う食材	フルーツ	ジャム	ドライフルーツ	ナッツ	ハーブ	スパイス/ナッツ



フランス ロース・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 フロマージェの物語。



**le
Fondant**

FROMAGER

ル・フォンダン フロマージェ 

濃厚な味わいとなめらかなくちどけ
熟成生ブリー



Ultra filtration

ウルトラフィルトレ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 フロマージェレシピ紹介はこちらから▶



CHEESE Voyage (旅・航海・冒険): 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険をお楽しみください。

