

つくっておいしい

お家でかんたん チーズ料理レシピ



日本を代表するチーズメーカー5社が集合！

おすすめチーズを使った手軽で美味しいレシピをご紹介します！ あなたもぜひお家でお試してください。

メニュー監修・撮影協力：チーズプロフェッショナル協会 小野孝予

主催：NPO法人チーズプロフェッショナル協会

後援：農林水産省 / チーズ普及協議会 / 一般社団法人中央酪農会議 / 一般社団法人日本チーズ協会 / 令和4年度国産チーズ競争力強化支援対策事業(独立行政法人農畜産業振興機構後援)

協賛：タカナシ販売株式会社 / 株式会社明治 / 森永乳業株式会社 / 雪印メグミルク株式会社 / 六甲バター株式会社 / 敷島製パン株式会社 / チェスコ株式会社

ゴロゴロ野菜のチーズミネストローネ



明治 北海道十勝
カマンベールチーズ

クセが少なく中がとろ～り
やわらかいまるやかな
味わいが特長です。



RECIPE

鶏モモ肉は一口大に。塩・コショウ、小麦粉をまぶす。ニンジン、タマネギ、ゴボウは小さく。鍋で野菜を炒め、オリーブオイルで焼いた鶏肉とトマト缶、水、コンソメを入れ沸騰させ、カマンベールを加え溶かしグリーンピース、コーンを加え、塩コショウ砂糖で味を調えます。

材料(2人分)

- ◇明治北海道十勝カマンベール: 1個 ◇ニンジン: 70g ◇タマネギ: 1/2個 ◇ゴボウ: 50g
- ◇グリーンピース: 50g ◇コーン(缶): 50g ◇鶏モモ肉: 1/2枚 ◇小麦粉: 大さじ1/2 ◇オリーブオイル: 大さじ1
- ◇塩、コショウ、砂糖: 適量 トマト水煮缶: 200g ◇水: 100g ◇コンソメ(固形): 1/2個

エビとブロッコリーのリコッタタルタル和え



タカナシ
北海道リコッタ

本場イタリアの汲み出し
リコッタをイメージしました。



RECIPE

むきえび、小房に分けたブロッコリーは、それぞれゆでて冷やしておきます。ボウルにゆで卵を入れてつぶします。そこにリコッタを加えて混ぜ、ヨーグルト、粒マスタードも加えてさらに混ぜ合わせます。塩、ブラックペッパーで味をととのえます。すべてを加えて和えます。

材料(4人分)

◇北海道リコッタ:125g ◇ゆで卵:2個 ◇むきえび:200g ◇ブロッコリー:150g ◇プレーンヨーグルト:50g
◇粒マスタード:大さじ1 ◇塩:少々 ◇ブラックペッパー:少々

おいしいって、生きること。

Q・B・B

秋刀魚の炊き込みチーズご飯



大丈夫。
私、秋が大好きから。



Q・B・B ベビーチーズ
(プレーン)

厳選したナチュラルチーズを
原料としたロングセラー
ベビーチーズ。



RECIPE

炊飯器にあらかじめ研いて水に浸しておいたお米と適量の水に、
ごま油、裂いたまいたけ、焼いた秋刀魚、白だしを入れて炊きます。
炊きあがったら、さいの目に切ったベビーチーズを入れてさっくり
混ぜ合わせます。仕上げに三つ葉をのせます。

材料(3人分)

◇Q・B・Bベビーチーズ(プレーン)3個 ◇秋刀魚:1尾 ◇ごはん:2合 ◇まいたけ:50g ◇三つ葉:適量 ◇ごま油:小さじ1
◇白だし:小さじ3

サクサクチーズフライ



雪印北海道100
さけるチーズ

シコシコ食感がクセになる！さいて楽しい食べておいしいチーズ。



RECIPE

「さけるチーズ」に薄力粉をまぶし、溶き卵、パン粉の順に衣をつけます。小さめのフライパンにサラダ油を熱し揚げます。上下を返し、転がしながら全面にこんがりと焼き色がついたらできあがりです。お好みでトマトケチャップをどうぞ。

材料（6本分）

◇雪印北海道100さけるチーズプレーン：6本 ◇薄力粉：大さじ1 ◇卵：1個 ◇パン粉：40g



桃モッツアレラ



クラフト
フレッシュモッツアレラ

北海道の新鮮な生乳を
100%使用した
モッツアレラチーズです。



RECIPE

桃は皮と種を取り除いて一口大に切ります。モッツアレラは一口大にちぎります。器に桃を盛り付け、レモンの絞り汁、ワインビネガー、塩、こしょう、オリーブオイルをかけてミントを飾ります。

材料(1皿分)

◇クラフトフレッシュモッツアレラ: 1袋 ◇桃: 1個(缶詰の桃でも可) ◇レモンの絞り汁: 少々 ◇ワインビネガー: 少々
◇塩: 少々 ◇こしょう: 少々 ◇エキストラバージン・オリーブオイル: 小さじ2 ◇ミント: 適量