

We Love Cheese! Cheese!! チーズ特集

今年はず
本ズミ★

なぜか冬になると無性に食べたくなる!!! 年齢問わずの大人気チーズ。
とろーりチーズのレシピ大集合!!!

北辰
MARINE PRODUCTS

1
2020
Jan.

HOKUSHIN PRESS

電子レンジでできちゃう★ 濃厚カマンベールチーズグラタン

チーズ含有
100%

材料(2人前)

【チーズ類】	60g	【ホワイトソース】	100g
カマンベール	1個	牛乳	100ml
塩	1つまみ	小麦粉	大さじ1
バター	1つまみ	塩	少々
卵	1個	コンソメ顆粒	小さじ1
ジャガイモ	1個	カマンベールチーズ	50g
ジャコウ	少々	塩	少々

- 1 ジャガイモは一口大にカットします。塩をまぶし、電子レンジで1分加熱しレンジ専用の皿より取り出します。
- 2 塩は粗くすりつぶし、電子レンジ専用皿に盛りつけます。お好みでジャコウをまぶして電子レンジで加熱します。お好みでチーズを電子レンジ専用皿にのせます。
- 3 電子レンジから取り出し、よく混ぜます。電子レンジで加熱し、お好みでジャコウをまぶします。
- 4 別の電子レンジ専用皿に塩と粗くすりつぶしたジャコウを混ぜます。
- 5 電子レンジで加熱し、よく混ぜます。電子レンジで加熱し、お好みでジャコウをまぶします。
- 6 電子レンジで加熱し、よく混ぜます。電子レンジで加熱し、お好みでジャコウをまぶします。

濃厚ラクレットチーズソース ヒラメソテー

チーズ含有
93%

材料(2人前)

ヒラメ	500g	【フレッシュチーズソース】	100g
バター	20g	ラクレットチーズ	50g
塩	少々	塩	少々
オリーブオイル	少々	塩	少々
オリーブオイル	少々	塩	少々
オリーブオイル	少々	塩	少々
オリーブオイル	少々	塩	少々

- 1 ヒラメは1cm厚に切り、塩をまぶし、20分加熱して焼きます。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、加熱しお好みの焼き加減に焼きます。
- 3 お好みでチーズソースをのせ、電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 4 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。

食パン1斤まるごとグラタン

チーズ含有
77%

材料(2人前)

食パン	1斤	牛乳	400ml
バター	100g	コンソメ	10g
チーズ	50g	オリーブオイル	40g
ジャコウ	1つまみ	塩	少々
オリーブオイル	1つまみ	塩	少々
オリーブオイル	1つまみ	塩	少々
オリーブオイル	1つまみ	塩	少々

- 1 パンの芯を取り除き、電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 2 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 3 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 4 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。

まるごとヒトマチーズ

チーズ含有
64%

材料(2人前)

ヒラメ	2つ	ヒトマチーズ	2個
オリーブオイル	少々	オリーブオイル	少々
オリーブオイル	少々	オリーブオイル	少々
オリーブオイル	少々	オリーブオイル	少々

- 1 ヒラメは1cm厚に切り、塩をまぶし、20分加熱して焼きます。
- 2 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 3 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 4 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。

和風チーズフォンデュ

チーズ含有
88%

材料(2人前)

【チーズ類】	200g	2カップ
カマンベール	1個	オリーブオイル
ジャコウ	1つまみ	オリーブオイル
オリーブオイル	1つまみ	オリーブオイル
オリーブオイル	1つまみ	オリーブオイル
オリーブオイル	1つまみ	オリーブオイル

- 1 チーズは粗くすりつぶし、電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 2 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 3 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 4 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。

カラのイタリマンホイール焼き

チーズ含有
56%

材料(2人前)

カラのイタリマンホイール	2個	オリーブオイル	40g
オリーブオイル	40g	オリーブオイル	40g
オリーブオイル	40g	オリーブオイル	40g
オリーブオイル	40g	オリーブオイル	40g
オリーブオイル	40g	オリーブオイル	40g
オリーブオイル	40g	オリーブオイル	40g

- 1 カラのイタリマンホイールを電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 2 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 3 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。
- 4 電子レンジで加熱し、お好みでチーズをまぶします。



風味・食感ゆたかな旬魚で
新年の食卓を彩る

