

NASUSHIOBARA CHIKIOKOSHI KYOURYOKUTAI

全体アカウント



ART



CITY TOURISM



SPORTS COMMISSION



CHEESE



チーズフォンデュ
レシピ動画も配信中

（おうちでかんたん）
チーズフォンデュ
レシピ

那須塩原市 産業観光部 農務畜産課

栃木県那須塩原市共墾社108番地2
TEL:0287-62-7149

チーズフォンデュの作り方

材料

※2～3人前

- 片栗粉または小麦粉 15g
- ニンニク 2～3片
- 白ワイン 150cc
- ミックスチーズ 200g
- お好きな食材 適量

1



ミックスチーズ全体に片栗粉(または小麦粉)をまぶす。

2



にんにくの断面を鍋の内側全体にこすりつけ、香りをつける。

好きな食材をチーズフォンデュにつけて食べてみてね！

**チーズフォンデュにも合う！
那須塩原市、地元のおすすめ食材**

塩原だいこん、塩原かぶ、高原ほうれんそう、
味恋とまと、那須塩原のれんこん



3



鍋に白ワインを入れて中火で加熱し、アルコールをとばす。
※お酒が苦手な方は牛乳又は豆乳で代用可。

4



3に1を少しずつ混ぜ入れながら、弱火でチーズを溶かす。
チーズが滑らかになったら完成。

POINT

- ※お鍋をIHなどで保温するとチーズが冷えて固まることを防げます。水分が蒸発してチーズが固くなってきたら牛乳や豆乳を入れるとソース状に戻ります。途中からワインを入れると分離する場合がありますのでご注意ください。
- ※オレガノやブラックペッパーを入れると本格プロの味に！

那須塩原市は生乳産出額が、
本州1位(全国2位)。

新鮮な生乳が手に入りやすい
土地柄を生かし、職人さん達に
よって丹精込めて作られた
ナチュラルチーズが今、
注目されています！

＼チーズMAP／

