

チーズを活かした
オリジナルレシピ
Ver.2

提供 料理研究家 臼居 芳美

2020.2.6 .THU in Chus



那須塩原市



チーズを活かしたオリジナルレシピ

Table of contents

1. サーモンのフレッシュチーズ包みサラダ添え

MANIWA FARM フレッシュチーズ

那須りんどう湖レイクビュー ゴーダチーズ

2. オニオングラタンスープ

so-boku モッツアレラチーズ

3. スティックチーズフォンデュ

チーズ工房 那須の森 ブリー・ド・那須、森のチーズ

那須高原今牧場チーズ工房 みのり、りんどう

4. ジャージー牛の味噌シチュー温野菜添え

森林ノ牧場 ジャージー牛

5. フレッシュチーズのメンブリージョ包みホワイトチョコ添え

あまたにチーズ工房 澄白

2020年2月6日 Chus

Yoshimi Usui

サーモンのフレッシュチーズ包みサラダ添え

材料

フレッシュチーズ・・・100g

<A>

にんにくのすりおろし・・・1/2 かけ

粗挽きブラックペッパー・・・少々

パセリのみじん切り・・・大さじ 1

レモン汁・・・小さじ 1

サーモン（刺身用またはスモークサーモン）・・・10 枚

ベビーリーフ・・・適量

作り方

1. フレッシュチーズをボウルに入れて、<A>を加えよく混ぜ合わせる。
2. サーモンを広げ、10 等分にした 1 を乗せて丸めて形を整える。
3. 皿に並べて、ベビーリーフサラダを添える。



オニオングラタンスープ

材料

たまねぎ … 2 個
バター … 大 1
水 … 500ml
固形スープの素 … 1 個
塩 … ひとつまみ
こしょう … 少々
バゲット（薄切り） … 4 枚
モッツアレラチーズ … 50g
ニンニク … 1 かけ



作り方

1. たまねぎは薄切りにする。
2. 深めの鍋にバターを溶かし、タマネギをじっくり炒める。
（タマネギがカラメル色になり 1/3 量程になるまで根気よく炒める。〈約 30 分〉）
3. 2 の鍋に水、固形スープの素、塩、こしょうを加えて 20～30 分煮る。
4. バゲットを薄切りにしてトーストし、ニンニクをすりつける。
5. 耐熱の容器に、スープ、バゲット、チーズを乗せ、トースター（又はオーブン）でチーズの表面がとろっと焼き色が付くまで焼く。（約 5 分）



スティックチーズフォンデュ

材料

ナチュラルチーズ（セミハード系）・・・400g

白ワイン(辛口)または牛乳・・・200ml

ニンニク・・・1 片

コーンスターチ・・・大 3

コショウ・ナツメグ・・・少々

竹串・・・適量

作り方

1. チーズはすりおろし、またはみじん切りにして、コーンスターチをまぶしておく。
2. フォンデュ鍋の内側にニンニクの切り口をこすりつけて香りをつける。
3. 白ワインを鍋に入れ沸騰させてアルコール分を飛ばす。そこにコーンスターチをまぶしたチーズを少しずつ加え混ぜていく。木べらでトロツとなるまで加熱しながら混ぜる。
4. トロツになったらコショウ・ナツメグを加え、全体に混ぜ合わせる。
5. 竹串に具を 3～4 種類刺し、チーズをからめる。



ジャージー牛の味噌シチュー温野菜添え

材料

ジャージー牛バラ肉・・・500g
玉ねぎ・・・2 個
日本酒・・・カップ 1
しょう油・・・50ml
みりん・・・50ml
砂糖・・・50g
京桜味噌・・・適量
付け合せの季節の野菜



作り方

1. ジャージー牛はタコ糸で巻いて形を整える。
2. フライパンで焼いて焼き目を付ける。
3. 鍋に移して肉がくぐる程度の水と日本酒を加えて煮始める。途中アクを取りながら、肉が柔らかくなるまで煮る。
4. 柔らかくなったら、しょう油、みりん、砂糖を加えてさらに煮込む。
5. 別の鍋で薄切りのタマネギを茶色になるまで炒め、4. の鍋に加える。
6. 煮汁がひたひたになるまで煮詰めたら京桜味噌を加え、味を調える。

フレッシュチーズのメンブリージョ包み

材料

フレッシュチーズ・・・200g

メンブリージョ・・・100g

(西洋かりんの固形のジャム)

ほうじ茶パウダー・・・大さじ 3

ホワイトチョコレート・・・60g

生クリーム・・・大さじ 3

作り方

1. フレッシュチーズとメンブリージョはそれぞれ 10 等分する。
2. フレッシュチーズでメンブリージョを包み、丸める。
3. ほうじ茶パウダーをまぶす。
4. ホワイトチョコレートは湯せんにかけて溶かし、人肌に温めた生クリームを加えて混ぜる。
5. 皿に 4 を小さじ 2 ほどで円を描き、その中心に 3 を乗せる。

