



ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ **Vol. 1**

CHEESE *Voyage*

CHESCO Communication Magazine

チーズと楽しむ季節のひとつ
Seasonal Recipes

春の旬とチーズ
青カビチーズでアクセント
夏の冷たいお酒が進む！
夏の爽快レシピ！

手間をかけずに差がつくメニュー

速攻おもてなし

写真はイメージです

Seasonal Recipes

チーズと楽しむ季節のひとつ

Spring

春の旬
たけのこ

ル・フォンダン フロマージュと
たけのこの大葉味噌田楽

春から初夏にかけてが旬のたけのこの
田楽、ル・フォンダンフロマージュが
田楽味噌をまろやかにしてくれます。



春の旬をチーズと味わう

ル・フォンダン フロマージュと
トマト&オリーブタルティース

クリーミーなチーズに甘酸っぱいトマトと
オリーブのマリネがよく合います。



ル・フォンダン フロマージュ



熟成生ブリー
濃厚な味わいとなめらかな口どけ



ミルクのコクが感じられる濃厚な味
わいで、まるで生チョコのような、まっ
たりととろけるくちどけです。

原木約 2kg×2×1
1/20C・1/4C・80g 定量カット
タイプ：白カビ
原産国：フランス
乳 種：牛

様々なフルーツと合います。



ナチュラルチーズのタイプ別(6種)の使いかた

フレッシュなミルクの味 を楽しむ	白カビに覆われ、熟成が進 むと中はクリーミーさを増す	ピリッとした辛味と個性 的な風味と香り	山羊乳のチーズ、爽やかな酸 味・熟成により特有の風味に	表皮のリネン菌により熟成、蒸 や塩水等で洗い菌の量を調整する	熟成の方法により、硬さが変化、 風味も穏和から芳醇なものまで
フレッシュ	白カビ	青カビ	シェーブブル	ウォッシュ	セミハード・ハード
そのまま・スプレッド・ 混ぜる。多様な調理に	カマンベールスタイル そのまま。多様な調理に	そのままでも、加熱調理 のアクセントにも	そのままや、軽くあぶるなど 加熱調理のアクセントにも	芳醇な風味ととろとろの中 のチーズを楽しむ、ディップなど	すり下ろす・砕く・カット方法 で味わいも変化・調理にも

青カビチーズで アクセントのきいたレシピ

ゴルゴンゾラピカンテの
チョップドサラダ



ゴルゴンゾラピカンテの
プリン



IGOR
Gorgonzola
ゴルゴンゾラ ピカンテ イゴール



しっかりした青カビの芳醇な香りとま
ろやかな塩味と甘みが調和された味
わいです。
タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容 量：1.5kg
乳 種：牛

辛口

ゴルゴンゾラドルチェと
生ハムのスパゲッティ



ゴルゴンゾラドルチェと
キャロットラペのライ麦サンド

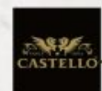


ゴルゴンゾラ ドルチェ イゴール



ほのかな甘味となめらかな口どけで
他のブルーチーズに比べ塩分が控え
めです。
タイプ：青カビ
原産国：イタリア
容 量：1.5kg
乳 種：牛

甘口



キャストロダナブル



強めの塩気とピリッとしたシャープな
青カビ特有の刺激が特長です。
タイプ：青カビ
原産国：デンマーク
容 量：91g
乳 種：牛

コブサラダ



Seasonal Recipes

チーズと楽しむ季節のひとつ

Summer

アペティーナホワイトの
グリル de ラムチョップ

ビールが進む！

Arla アペティーナホワイト



ミルクの風味が豊かでクリーミーな
味わい
タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容 量：200g
乳 種：牛

フェタチーズの代用として
使えます！

夏の冷たいお酒が進む！

Isigny St-Mère ミモレット 6ヶ月熟成



鮮やかなオレンジ色のミモレット、
鮮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
乳 種：牛

ミモレットと
魚介のカルパッチョ



冷酒が進む！

白ワインが進む！

モッツアレラミルクチェリーの
カボナータ

TONON 冷凍モッツアレラミルクチェリー



チェリーサイズの一口タイプなので、
必要な時に必要な量だけ使用でき、
時間や材料の無駄が省けます。
タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容 量：1kg
乳 種：牛

アペティーナホワイトの
冷製トマトパスタ

Arla アペティーナホワイト



ミルクの風味が豊かでクリーミーな
味わい
タイプ：フレッシュ
原産国：デンマーク
容 量：200g
乳 種：牛

フェタチーズの代用として
使えます！

夏の爽快レシピ！

リコッタレモンクリームソースの
帆立ファルファッレ

濃厚なのに爽やかでさっぱり、帆立の
うまみたっぷりなクリームパスタ。

elda リコッタ



タイプ：フレッシュ
原産国：イタリア
容 量：250g
乳 種：牛

IGOR Gorgonzola
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

マスカルポーネと
ハニーレモンのティラミス

レモンと白ワインがきいた爽やかで
大人味のティラミス。

白ワインのきいた大人のティラミス





速攻おもてなし

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。

盛るだけ！



ミニブリーの生ハムとリンゴのオードブル



イル・ド・フランス
ミニブリー
切る手間いらずの缶包装
原産国：フランス
容 量：3P (75g) / 60P (1.5kg)



盛るだけ！



左からウォッシュチーズ
ブルーチーズ
カマンベールチーズ
ゴダチーズ
レッドチェダーチーズ(各2切れ)
容量：100g



チェスコセクションチーズセット

盛るだけ！



おつまみに便利な切る
手間いらずの
ひとくちタイプ



ダイスクラッシュ プレミアムゴダ ベームスター
濃厚で旨みの強いプレミアムゴダ
原産国：オランダ
容 量：200g



ダイスクラッシュ コンテ
ほっくりとした甘みとナッツのような香り
原産国：フランス
容 量：200g



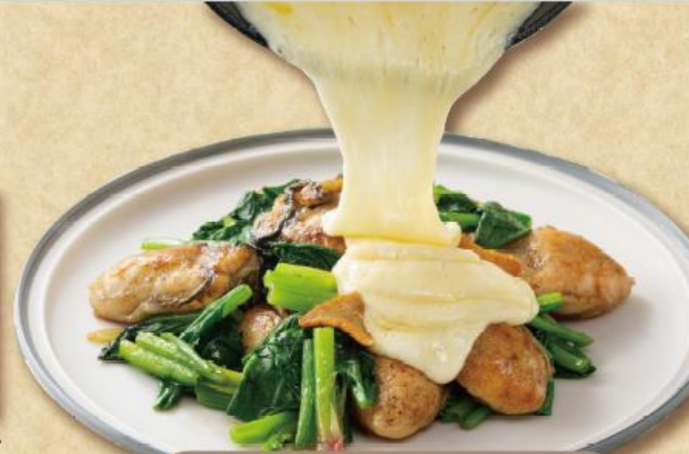
温めてかけるだけ！



大型オープンや
専用ヒーターが
なくてもメニュー化
できます



エミー ラクレット
スライス
原産国：スイス
容 量：100g



牡蠣とほうれん草のラクレット仕立て

削るだけ！



削るだけ
チーズの花が
咲きます



テデモアンソン
原産国：スイス
容 量：1kg

ジロール(専用の削り器)で花びらのように！



盛るだけ！



キャストロクリーム
パイナップル
ハワイテイスト！お洒落な
ドーナツ型クリームチーズ
原産国：デンマーク
容 量：113g



冷蔵庫から
出してすぐ使える、
ふわふわホイップ
仕立て



原産国：デンマーク 容量：125g

混ぜるだけ！



キャストロ ホイップクリームチーズと
パイナップルのディップ



キャストロ ホイップ
クリームチーズ プレーン
ミルクの風味と程よい酸味



乗せるだけ！



キャストロ ホイップクリームチーズ
ガーリックとシトラスのポテトフライ



キャストロ ホイップ
クリームチーズ
ガーリック
ガーリックを加えた、
香り豊かな味わい



乗せるだけ！



キャストロ ホイップクリームチーズ
ベッパーとベリーリーフサラダ



キャストロ ホイップ
クリームチーズ
ベッパー
ベッパーがスパイシー
なアクセント





世界シェアNo.1を誇る※2024年
“イゴールゴルゴンゾラ”
シャープさとほのかな甘みに魅了される



ゴルゴンゾラビカンテのケーキサレ



ゴルゴンゾラドルチェとナッツのスティックパイ

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に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。

