



ナチュラルチーズで世界の食文化をつなぐ **Vol.2**

# CHEESE *Voyage*

CHESCO Communication Magazine

チーズと楽しむ季節のひとつ

## Seasonal Recipes

チーズで引き立てる秋のごちそう

秋の味覚とチーズの饗宴

思い出に刻む至福のデザート!

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

Autumn

IGOR  
Gorgonzola  
100% GUSTO ITALIANO

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/150g  
乳種：牛

辛口

ゴルゴンゾラのソースと  
きのこのポークソテー

濃厚ソースときのこの絶妙なハーモニー



## チーズで引き立てる秋のごちそう

秋の旬  
秋鮭



Emmi

エミーラクレットスライス



香り高いラクレットをスライスタイプに。フライパン一つで大満足の演出ができます！

タイプ：セミハード・ハード  
原産国：スイス  
容量：100g (6枚入り)  
乳種：牛

サーモンとかぶの  
エミーラクレットかけ

白ワイン蒸しの秋鮭とかぶに  
ラクレットをたっぷり

## 秋の味覚とチーズの饗宴

秋の旬  
かぼ  
ちゃ

ブリーとかぼちゃの  
ドライカレーピタサンド

まろやかでスパイシー！

クリーミーなブリーチーズとかぼちゃ、  
スパイの効いたドライカレーのピタパンサンド



ベームスタープラスカスの  
シーフードグラタン

ベームスターをたっぷり使ったおもてなしに  
ぴったりなシーフードグラタン



BEEMSTER  
PREMIUM GOURMET DUTCH CHEESE  
ベームスター  
プラスカス

ミルクの甘みとコクが  
口の中に広がる  
プレミアムゴーダチーズ  
タイプ：セミハード・ハード  
原産国：オランダ  
容量：16kg/90g  
乳種：牛  
BY APPOINTMENT TO THE COURT OF  
THE NETHERLANDS  
オランダ王室御用達



軽い酸味とコク  
贅沢な味わい！

ドライマトと蟹のリゾット

蟹缶で本格的なリゾットに仕上がる



タレージョ イゴール  
ウォッシュタイプの中でも控えめな  
香りで、料理の味が深まるおいしさ。  
タイプ：ウォッシュ  
原産国：イタリア  
容量：2.2kg  
乳種：牛

ILE DE FRANCE  
DEPUIS 1936  
イル・ド・フランス  
ブリーチーズ 110g

フランスの代表的なチーズ、穏やかな  
味わいで日本でも人気です。  
タイプ：白カビ  
原産国：フランス  
容量：110g  
乳種：牛



ブリーチーズといくらのブリニ

華やかな彩りと美味しさを添える  
ブリニのフィンガーフード。  
※ブリニは、ロシアのパンケーキです。



ILE DE FRANCE  
イル・ド・フランス ブリー



クリーミーでまろやか、いつでも食べ  
頃が楽しめます。  
タイプ：白カビ  
原産国：フランス  
容量：3kg  
乳種：牛





# Seasonal Recipes

チーズが奏でる甘美なひととき

Autumn



冷凍ブラータ ノンノナンニ

ミルクの風味が豊かで  
クリーミーな味わいです。  
タイプ：フレッシュ  
原産国：イタリア  
容 量：119g  
乳 種：牛



ソースは混ぜてチンするだけ！

ブラータのベリー  
バルサミコソースかけ

ミルクィなブラータの美味しさ



冷凍ブラータ ノンノナンニのレシピを紹介しています。

## 思い出に刻む

バニラアイスにチーズを混ぜて  
クッキーで挟む簡単スイーツ

イエルミクリームチーズ  
メロン&マンゴーのチーズアイスサンド



## 至福のデザート！

JERMI

スプレッドやそのままでも美味しい  
イエルミクリームチーズ



メロン&マンゴー  
マンゴーやメロンのド  
ライフルーツとココナッ  
ツ入りのクリームチーズ



ガーリック&チャイブ  
ガーリックとチャイブが  
入った、風味豊かで濃  
厚な味わいのクリーム  
チーズ



パパイヤ&アブリコット  
パパイヤやアブリコッ  
トのドライフルーツとコ  
コナッツ入りのクリーム  
チーズ

タイプ：フレッシュ 容 量：125g  
原産国：ドイツ 乳 種：牛



クリームブレーン デンマーク



かすかな酸味でしっとり柔らかく、  
ケーキ・お菓子作りにおすすめの  
クリームチーズです。  
タイプ：フレッシュ  
原産国：デンマーク  
容 量：1.8kg  
乳 種：牛



ビターな風味と甘酸っぱいフランボワーズ、  
しっとり濃厚なガトーショコラ

フランボワーズ  
ガトーショコラ



IGOR

イゴールマスカルポーネ



生クリームのようにソフトで、ほのか  
な甘みがあります。  
タイプ：フレッシュ  
原産国：イタリア  
容 量：500g  
乳 種：牛

おいしく楽しく！  
ハロウィーンが盛り上がる

マスカルポーネと  
かぼちゃのモンブラン







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。

チーズを使った  
レシピはこちらから



BEEMSTER GOAT  
切って乗せるだけ！



ベームスターゴートとバジルポテトの  
クロスティーニ

バジル風味のマッシュポテトと山羊チーズ、  
おいしさ満点のフィンガーフード。



ベームスターゴート  
クセの少ない山羊チーズ  
タイプ：セミハード・ハード  
原産国：オランダ  
容 量：10kg/80g  
乳 種：山羊



FROZEN MOZZARELLA  
カットだけ！



モzzarellaと本わさびのカルパッチョ風  
モzzarellaにわさびの香りと辛みをプラス。



冷凍なので  
長期保存が  
可能です。



モzzarellaとフルーツのマチェドニア  
ミルクのクリーミーさとフルーツの  
甘酸っぱさの調和。

冷凍モzzarella セレツィオーネ  
本場イタリア産モzzarellaチーズをフレッシュ  
な美味しさそのままに冷凍しました。  
タイプ：フレッシュ  
原産国：イタリア  
容 量：1kg  
乳 種：牛



ISIGNY MIMOLETTE  
切って乗せるだけ！



ミモレット 6ヶ月熟成

しっかりとした旨味とコクが  
あり濃厚な味わいです。  
タイプ：セミハード・ハード  
原産国：フランス  
容 量：3kg/150g/60g  
乳 種：牛

コーヒー羊羹のミモレット添え

コーヒー羊羹の風味と甘み、  
ミモレットの塩気のハーモニー。

MINI BRIE  
焼いて盛るだけ！



イル・ド・フランス  
ミニブリー  
ミニでも満足感のあるチーズ  
タイプ：白カビ  
原産国：フランス  
容 量：3P (75g)/60P (1.5kg)  
乳 種：牛



ミニブリーとオレンジチキンのパワーサラダ  
オレンジ風味のチキンと焼きブリーのボリューム満点のサラダ。

FROZEN MOZZARELLA  
MILKCHERRY  
盛るだけ！



冷凍モzzarellaミルクチェリー  
使いやすいチェリータイプの  
冷凍モzzarellaチーズ。  
タイプ：フレッシュ  
原産国：イタリア  
容 量：1kg  
乳 種：牛



ミモレットポテトサラダ

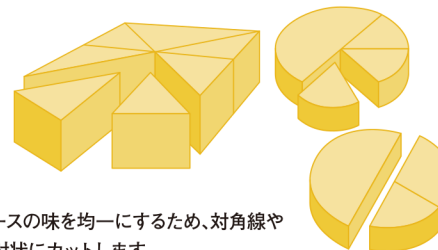
オレンジ鮮やかなミモレットを  
ふわふわ食感で楽しむ。

ISIGNY MIMOLETTE  
削るだけ！



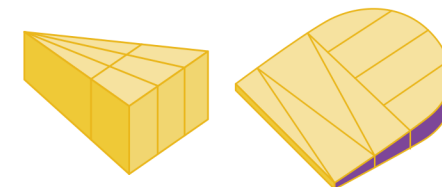
基本のカットを覚えると、チーズのおいしさをもっと引き出すことができます。

四角形・円形のチーズ



ピースの味を均一にするため、対角線や  
放射状にカットします。

三角形のチーズ・セミハード・ハードのチーズ



中心と外側が均等に入るようにお好みの厚さにカットしたり、ひと口大にカットします。  
セミハード、ハードのチーズはクラッシュ状やスライス、粉におろすのもオススメです。





## テロワールの奏で

フランス・ノルマンディー

ノルマンディー地方、肥沃な土地と海風、厳選されたミルクと職人の情熱がテロワールの風味を奏でた逸品です。イズニー社のミモレット・カマンベール・バターで、ここにしかない味わいを堪能してください。



Isigny CAMEMBERT

イズニーカマンベール

熟成が進むほど香りとコクが深まります。

Isigny MIMOLETTE



イズニーミモレット 写真右から3ヶ月(参考)・6ヶ月・18ヶ月・20ヶ月/熟成期間  
熟成度合で味わいや食感が変わります。



Isigny BUTTER

バターイズニー有塩 10g

ミルクの甘みとまろやかな口どけの、AOP認定を受けた発酵バターです。



## 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を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。

