



おいしく楽しんで〜! 乳レシピ

## 雪印メグミルクのお料理レシピ

寒くなってくると、あたたかいメニューが恋しくなりますね。  
そこで心も体もあたたまる、チーズレシピを2品ご紹介します。

まずは話題の「チーズタッカルビ」。ポイントは2種類のチーズです。  
とろーりのびるのは、糸ひきのよい北海道産モッツアレラを使った「雪印北海道100 とろけるチーズモッツアレラ」。  
彩り良くとろけるのは、チェダーチーズを100%使用した「チェダースライス」です。  
具材は焼肉のタレに漬け込むだけなので、とっても簡単。  
フライパンでも作る事ができるので、手軽にお試しくださいね。

レシピを  
チェック!



### 2種のチーズタッカルビ



雪印メグミルクのお料理レシピ

#### 材料 4人分

雪印北海道100 とろけるモッツアレラ・・・120g  
チェダースライス(7枚入り)・・・5枚

鶏もも肉・・・200g  
たまねぎ・・・1個  
にら・・・1/2束  
にんじん・・・1/2本  
キャベツ・・・1/4個  
焼肉のたれ・・・大さじ5  
ごま油・・・適量



#### 作り方

- 1) たまねぎ、にんじんは薄切り、にらは3cm長さ、鶏肉は一口大に切る。
- 2) 保存袋に1)と焼肉のたれを入れ、袋の外からもみこむようにして下味をつけ、冷蔵庫に20分ほど入れて味をなじませる。
- 3) キャベツも一口大のざく切りにする。
- 4) ホットプレートにごま油を熱し2)を入れて炒める。  
肉に火が通ったらキャベツを加えてさっと混ぜ合わせ、タッカルビを作り、両端に寄せる。
- 5) スライスチーズ、とろけるチーズをホットプレートの真ん中にのせる。
- 6) チーズがとろけてきたら、タッカルビにからめていただく。

2品目は、サラダやおつまみに、さいて楽しい「さけるチーズ」を使ったお鍋のレシピです。  
シコシコ、キュッキュ！弾力性のある食感がくせになるおいしさで、人気の商品です。  
そんな「さけるチーズ」は鍋に入れると、びよんとのびるのです。  
いつものお鍋に、具材の1つとしてぜひ加えてみてください。

レシピを  
チェック!



### 「さけチー」しゃぶしゃぶ



雪印メグミルクのお料理レシピ

#### 材料 4人分

雪印北海道100 さけるチーズ プレーン ... 4本

豚肉、焼き豆腐、白菜、春菊、長ねぎ、しいたけ等  
お好みの具材 ... 適量

だし汁 ... 適量  
ぽん酢 ... 適宜  
ごまだれ ... 適宜



#### 作り方

- 1) 具材は食べやすい大きさに切る。
- 2) 「さけるチーズ」は薄く平らにさく。  
※「さけるチーズ」は包丁で縦に軽く切れ目を入れてからさくと、薄く平らになります。
- 3) 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら具材を入れる。  
具材に火が通ったら「さけるチーズ」を1枚ずつ箸ではさんで、軽く火を通し、お好みのたれでいただく。



雪印種苗株式会社

編集発行人  
高橋 厚三

本社004-8531  
札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号  
TEL (011)891-5911