

新商品のご案内

おいしさの重要な要素のひとつである“香り”に注目して開発した
『6Pチーズ スモーク味』、『スモーク香る スライス』



『6Pチーズ スモーク味』96g(6個入り)
希望小売価格 355円(税別)



『スモーク香る スライス』126g(7枚入り)
希望小売価格 360円(税別)

スモーク香る
おつまみにぴったりな味わいの6Pチーズ！
チーズの芳醇なうまみと香りで、おつまみに
ぴったりな味わいです

スモークの香りが楽しめるスライスチーズ！
スモークの香りが手軽に楽しめ、
パンや他の食材とバランスよく食べられる
マイルドな味わいです



おいしく楽しも〜！乳レシピ
雪印メグミルクのお料理レシピ

寒くなってきましたね。心も体も温まり、元気の出るレシピをご紹介します。



白菜のカマンベールフォンデュ (ミルフィーユ鍋)



● 材料 4人分

- 雪印北海道100 カマンベールチーズ 1個(100g)
- 白菜・・・ 1/4株
- ベーコン・・・4枚
- 【A】
- しょうゆ・・・ 大さじ1
- 酒・・・ 100ml
- 塩・こしょう・・・ 各少々



● 作り方

- 白菜は5～6cmの長さに切り、下の白い部分と葉の部分を分けておく。ベーコンは3等分に切る。
- 白菜の下の部分を鍋に敷き詰める。その後、葉の部分を縦に詰めてベーコンを間にはさむ。
【A】を加えて蓋をし、弱火で10～15分蒸し煮にする。
- カマンベールチーズは上面を切りとり、2)の中央にのせ、蓋をして更に10分煮込む。
- 白菜、ベーコンに、チーズをからめていただく。

 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

