



## 第61回 雪印メグミルク杯ジャンプ大会

2020年2月11日(火・祝)

札幌市大倉山ジャンプ競技場で開催します！

### 【アトラクション】

来場者参加型の〇×クイズ / じゃんけん大会  
チーム雪印メグミルクの選手たちと楽しめる  
アトラクションもあります！

最後まで勝ち残った方には賞品をプレゼント！

### 【キッチンカー】

雪印メグミルクの商品を使ったオリジナルメニューが登場！

### 【食育ブース】

雪印メグミルクの管理栄養士が、からだづくりのための  
栄養や食事についてアドバイスします！

## 『雪印メグミルク杯ジャンプ大会』

に出張勝源神社が登場！

チーム雪印メグミルクの選手たちが出張勝源神社で  
必勝祈願をします。



受験生やスポーツ選手の間で  
縁起をかついで飲まれている  
北海道のご当地ドリンク『カツゲン』  
酪農と乳の歴史館に設置された勝源神社に  
は多くの方が訪れます。  
合格祈願、諸願成就祈願にいかがでしょう。

ご予約は前日までの予約制となります。

見学時間 9:00~11:00 / 13:00~15:30 休館日 土・日・祝日・年末年始

お問い合わせ・お申し込み方法

雪印メグミルク 酪農と乳の歴史館 札幌市東区苗穂町6丁目1番1号

Tel. 011-704-2329 (受付時間) 9:00~11:30, 13:00~17:00 (土・日・祝日・年末年始を除く)



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

受験生応援レシピ！  
「さけるチーズ」が  
びよんと伸びます！

「絶対合格」伸びる「さけるチーズ」かつスープ

レシピを  
チェック！



雪印メグミルクのお料理レシピ

### ● 材料 1人分

#### 【カレースープ】

オリーブ油・・・大さじ2  
たまねぎ・・・1/2個(100g)  
セロリ・・・2/3本(60g)  
れんこん・・・1/2節(120g)  
にんじん・・・小1本(120g)  
カレー粉・・・小さじ2  
水・・・800ml  
顆粒スープの素・・・小さじ2  
塩・・・適量  
ブロッコリー・・・12房(180g)

#### 【チーズカツ】

雪印北海道100  
さけるチーズ プレーン・・・4本  
豚ロース肉(薄切り)・・・8枚(160g)  
薄力粉・・・大さじ1と1/2  
マヨネーズ・・・大さじ4  
パン粉・・・適量



### ● 作り方

#### 【カレースープ】

- 1.たまねぎ、セロリ、れんこん、にんじんは1cm角に切る。ブロッコリーは茹でる。
- 2.鍋にオリーブ油を熱し、たまねぎ、セロリ、れんこん、にんじんを入れて炒め、カレー粉を加えてさらに炒める。
- 3.水、顆粒スープの素を加えて弱火にし、10分煮て塩で味をととのえる。

#### 【チーズカツ】

- 4.豚肉2枚を広げ「さけるチーズ」を1本巻く。
- 5.薄力粉を薄くまぶしてマヨネーズをぬる。
- 6.パン粉をまぶしてオーブントースター(230~250℃)で、途中1~2回ころがしながら8~10分焼く。  
※途中、焦げそうな場合はアルミ箔をかぶせる。

#### 【盛り付け】

- 7.器にカレースープとブロッコリーを盛り半分にしたチーズカツをのせる。



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

