



おいしく楽しモ〜! 乳レシピ

## 雪印メグミルクのお料理レシピ

手軽な市販品を活用して、楽しく!おいしく!チーズでアレンジしましょう。

### 「さけるチーズ」の元気丼



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…2本
- ひじきの煮もの(市販品等)…150g
- 温かいごはん…茶わん4杯分
- レタス…80g
- トマト…1個
- お好みのドレッシング…適量



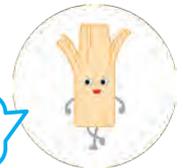
レシピを  
チェック!



#### ● 作り方

- 1) レタスはせん切り、トマトは1cmの角切りにする。「さけるチーズ」は細くさく。
- 2) ひじきをごはん混ぜる。
- 3) 器に2)を盛り、レタス、トマト、「さけるチーズ」を順にのせる。
- 4) お好みでドレッシングをかける。

「さけるチーズ」をトッピングすると、お子さまも大喜び!



### チーズ羽根餃子



雪印メグミルクのお料理レシピ

#### ● 材料 2人分

- とろけるスライス…2〜3枚
- 餃子(市販品 チルド)…12個
- ごま油…適量
- 水…100〜150ml



レシピを  
チェック!



#### ● 作り方

- 1) フライパンにごま油を熱し、餃子を間隔をあけて放射状に並べる。
- 2) 水をまわし入れ、蓋をして水分がなくなるまで蒸し焼きにする。
- 3) 蓋を外し、餃子の周りに、チーズを適当な大きさにちぎって入れる。
- 4) チーズが溶け、焼けてきたら火を止めて皿に盛る。

焼きあがった後、火をとめて少しおくとチーズがカリカリになり、フライパンから取り出しやすくなりますよ!



 雪印種苗株式会社

編集発行人  
菊地 健司

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

