



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

レシピを
チェック!



チーズと野菜のおつまみ

● 材料 4種各2個分



雪印メグミルクのお料理レシピ

- 6Pチーズ**…8個
 さつまいも・にんじん・れんこん・ブロッコリー・かぶ(小)・ごぼう…各適量
 舞茸・しめじ・ぎんなん…各適量
 柚子の皮・すだち(いちょう切り)…各適量
[A]
 柚子こしょう…小さじ1/2
 しょうゆ…小さじ1
 マヨネーズ…大さじ2
[B]
 みそ…小さじ1
 マヨネーズ…大さじ2



● 作り方

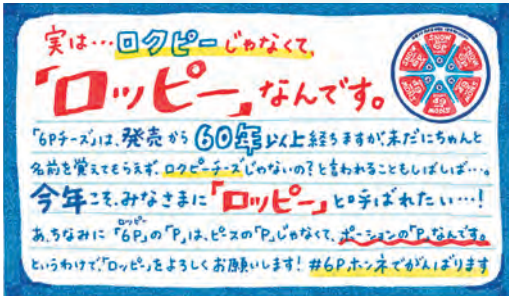
- 1) さつまいも、にんじん、れんこん、ブロッコリーは薄切りに、かぶは4等分に、ごぼうは斜め切りにする。
- 2) 舞茸、しめじは小房に分ける。
- 3) 熱湯に1)、2)を入れてゆでる。
- 4) ぎんなんは殻を取りはずし、熱湯に入れ、網しゃくしの背で転がしながら薄皮をむくようにしてゆでる。取りきれなかった薄皮をとり、半分に切る。
- 5) 「6Pチーズ」を並べ、上に3)、4)、柚子の皮、すだちをそれぞれ組み合わせてトッピングする。
- 6) [A][B]それぞれを混ぜ合わせ、お好みで5)につけていただく。

1954年(昭和29年)発売。
国内売上**No.1**のチーズ。

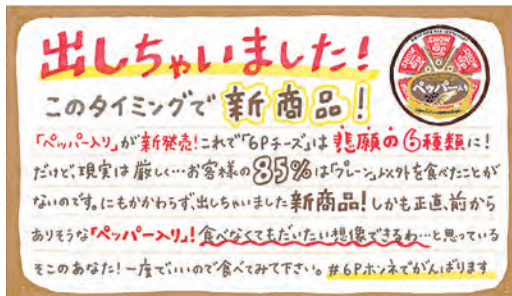
6Pチーズ



インテージ SRI+ チーズ市場 2020年4月~2021年3月 累計販売金額



6Pチーズ ペッパー入り



※ 雪印メグミルク ホームページ より



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

