



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 豚肉と一緒に野菜もたっぷりいただきますよ!

豚バラ炒めとチーズのサラダ仕立て



● 材料 2人分

- 雪印北海道100 かけるチーズ…50g
- 豚バラ肉…180g
- かぶ…100g
- ピーマン…1個(30g)
- たまねぎ…50g
- レタス…40g
- 水菜…40g
- パプリカ(黄)…40g
- フルーツマト…100g
- 塩・粗びき黒こしょう…各適量
- ごま油…小さじ1

レシピを
チェック!



野菜によくからみ、粒つぶ食感が
楽しめます!

● 作り方

- 1) かぶ、ピーマン、たまねぎは食べやすい大きさに切る。
- 2) フライパンに豚肉を並べて入れ、塩、こしょうをふり、中火にかける。
両面焼き色がつき、カリっとしたら一旦取り出し、1)の野菜を入れて炒め、塩、こしょうで味をととのえる。
豚肉を戻し入れて混ぜ、皿に盛る。
- 3) レタス、水菜はざく切り、パプリカは薄切りにして混ぜ、塩、こしょう、ごま油で和え、チーズを混ぜる。
- 4) 2)の皿に3)のをせ、くし切りにしたフルーツマトを添える。

北海道と育ったチーズ。
雪印北海道100
北海道産生乳100%使用

~「雪印北海道100」ブランド~
2007年にスタートした「雪印北海道100」ブランド。
北海道、おいしさ、安全・安心(=品質)へこだわり、
「日本のチーズ文化の創造」「酪農振興」を推進するために誕生しました。

「雪印北海道100」ブランド合計売上推移(当社出荷ベース)
「雪印北海道100」ブランド合計売上は拡大を続けています。

2010年 100
2011年
2012年
2013年
2014年
2015年
2016年
2017年
2018年
2019年
2020年
2021年 149

酪農応援
雪印メグミルク株式会社は、「牛乳でスマイルプロジェクト」に賛同し、
国産牛乳・乳製品の消費拡大を推進します。
※1年あたり1000人以上の酪農家と連携し、酪農産物の消費拡大を推進する。国産牛乳・乳製品の消費拡大を推進することを目的に推進しているプロジェクトです。

牛乳でスマイルプロジェクト

雪印メグミルク

「雪印北海道100」商品ラインナップ

NEW! 雪印北海道100 かけるチーズ
北海道産生乳を100%使用した
加熱調理にもそのままでも使える
粒タイプのナチュラルチーズです。

※2022年9月時点のラインナップ予定です。

北海道と育ったチーズ。
雪印北海道100
北海道産生乳100%使用

北海道産の生乳を100%使用して
独自の技術で創り上げた
日本人の味覚に合ったチーズです。

雪印メグミルク



雪印種苗株式会社

編集発行人
小坂 康

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

