



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

### 「6Pチーズ」のミルクポトフ



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを  
チェック!



#### ● 材料 2人分

- 6Pチーズ…4個
- キャベツ…200g
- たまねぎ…1/4個
- にんじん…1/3本
- ブロッコリー…70g
- じゃがいも…1個
- ウインナーソーセージ…4本
- おいしい雪印メグミルク牛乳…300ml
- 水…200ml
- 顆粒スープの素…大さじ1/2
- 塩…適宜
- こしょう…少々
- サラダ油…小さじ2



#### ● 作り方

- 1) たまねぎはくし切り、にんじん、じゃがいもは乱切りにする。
- 2) 鍋にサラダ油を熱し、1)を入れて中火で炒める。
- 3) 水、くし切りにしたキャベツ、ソーセージを入れて野菜がやわらかくなるまで煮る。
- 4) 牛乳、顆粒スープの素、塩(お好みで)、こしょう、一口大に切ったブロッコリーを入れ、さらに5分ほど煮る。
- 5) 火を止めて「6Pチーズ」を入れる。

# New!

雪印メグミルク

「6Pチーズ」に

## 鉄分入りが 新登場!

1個で1日の1/3の  
鉄分2.3mgを配合

マイルドな味わいで、  
家族みんなが  
分け合えるおいしさです



1日分の1/3の鉄分とは「栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)」に対する割合です。

# 「さけチー」しゃぶしゃぶ



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを  
チェック!



## ● 材料 4人分

雪印北海道100 さけるチーズ プレーン…4本

白菜…1/4個

春菊…1束

長ねぎ…1本

しいたけ…2個

焼き豆腐…1丁

しめじ…1パック

にんじん…50g

豚肉…300g

だし汁…1000ml

ぼん酢…適宜

ごまだれ…適宜



## ● 作り方

- 1) 白菜、春菊、長ねぎ、しいたけ、焼き豆腐は食べやすい大きさに切る。しめじは小房に分ける。  
にんじんは飾り用に好みの型で抜き、残りは薄切りにする。
- 2) 「さけるチーズ」は薄く平らにさく。
- 3) 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら1)の具材、豚肉を入れる。  
具材に火が通ったらあくを取り除く。
- 4) 「さけるチーズ」を1枚ずつ箸ではさんで、軽く火を通し、野菜とともに好みのおたれでいただく。

「さけるチーズ」は包丁で縦に軽く切れ目を入れてからさくと、薄く平らになりますよ!





雪印メグミルク

# New!

# コンソメ味が 新登場!!



雪印メグミルク  
\*STRING CHEESE\*  
雪印北海道100  
北海道産生乳100%使用  
**さけるチーズ**  
コンソメ味  
賞味期限  
2024.03.31まで  
賞味期間  
2024.03.31まで

お子様への  
おやつにもよ

※写真はイメージです。 ※コンソメ香料使用



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

