



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

和風チーズフォンデュ



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 チーズフォンデュ…1袋
 添付のパウダー…1袋
 【A】白みそ…大さじ3
 酒(煮切っておく)…80ml
 もち…2〜3個
 えび・かまぼこ…各適量
 れんこん・ごぼう・かぶ…各適量
 揚げ油…適量



● 作り方

- 1) もちは2cm角に切り素揚げする。れんこんは半月切り、ごぼうは乱切りにし、ゆでる。
えびは殻と背ワタを取り、ゆでる。かぶは皮をむいてくし切りに、かまぼこは食べやすい大きさに切る。
- 2) チーズと添付のパウダーを混ぜ合わせ中火にかけ、合せた【A】を加えよく混ぜる。
- 3) 2) に1) を添えてつけながらいいただく。

白みその甘みとチーズのkokが
とてもよく合います!
ホットプレートで手軽にお楽しみ
いただけます。



甘じょっぱさがくせになる!

「さけるチーズ」しるこ



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

雪印北海道100 さけるチーズ プレーン…2本
 粒あん…100g
 水…100ml



● 作り方

- 1) 鍋に粒あんと水を入れてよく混ぜ、火にかける。
- 2) 「さけるチーズ」は輪切りに6等分する。
- 3) ひと煮立ちしたら2)を加えて2分ほど(チーズがやわらかくなるまで)弱火で煮る。

煮すぎるとチーズ同士がくっつ
いてしまいます。
おはしでやわらかさをみながら煮
る時間を調節してください。チーズ
の真ん中がやわらかくなったころが
食べごろです。



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

