



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

カマンアヒージョ



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 カマンベールチーズ…1個

オリーブ油…100g

塩…適量

ローズマリー…適宜

バゲット…適宜

【お好みの具材】

ベーコン(ブロック)…適宜

じゃがいも(茹でておく)…適宜

アスパラガス…適宜

パプリカ(赤)…適宜

ズッキーニ(緑・黄)…各適宜

アボカド…適宜



● 作り方

- 1) 具材は食べやすい大きさに切る。
- 2) スキレットにオリーブ油(大さじ1)を熱し、ローズマリーと1)を入れ、中火で炒める。
- 3) 2)をスキレットの縁に寄せ、真ん中にカマンベールチーズを入れる。
表面に切込みを入れ、オリーブ油を注ぎ、トースターで表面に焼き色がつくまで焼く。
- 4) バゲットにつけていただく。

オリーブ油の量は目
安です。チーズが浸
る程度が適量です。



「さけるチーズ」がのび〜るミルクリゾット



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 1人分

雪印北海道100 さけるチーズ プレーン…1本

おいしい雪印メグミルク牛乳…100ml

温かいごはん…150g

顆粒スープの素…小さじ1/4

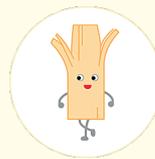
塩・粗びき黒こしょう・ドライバセリ…各適宜



● 作り方

- 1) 耐熱容器に、ごはん、牛乳、顆粒スープの素、「さけるチーズ」をさいて入れ、軽く混ぜる。
- 2) ラップをして電子レンジ(600W)で1分30秒ほど加熱する。
- 3) よく混ぜて、お好みで塩、黒こしょう、ドライバセリをふっていただく。

電子レンジの機種により、加熱
時間を調整してください。



「雪たねニュース」廃刊のご案内

平素は、「雪たねニュース」をご愛読いただきまして、誠にありがとうございます。本誌は、お客様や関係機関の皆様への酪農畜産情勢を始め農業経営全般にわたる実用記事を提供する目的で、「牧草と園芸」の付録として1974年9月に創刊し、50年間発行を続けてまいりましたが、誠に勝手ながら本号(2025年3月号)をもって廃刊させていただくこととなりました。

今後は、当社ホームページや「牧草と園芸」などを通じ、皆様のお役に立つ情報を発信していきたいと存じております。引き続きこちらもお覧いただきます様お願い申し上げます



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

