

今月食べてほしい～！チーズ



こんにちわ。おいしいものへのセンサーと執着に自信がある編集部工藤です。
さて今回は、チーズの仕入れ担当：斉藤君に変わり、私が「今月の食べてほしい～!!」
チーズをご紹介します。おススメは…共働学舎さんの「フロマージュ・ブラン」です。
フレッシュで味は濃厚、アレンジもいろいろ出来るチーズです。どんな食べ方が美味しい
かといういろいろ実験してみました(しかも簡単にできる)。まだお試してない方のご参考になればと思います。



共働学舎新得農場（上川郡新得町）

フロマージュ・ブラン

- ・価格：162円
- ・内容量：100g
- ・乳の種類：牛
- ・販売期間：通年
- ・タイプ：酵母熟成、フレッシュタイプ
- ・食べやすさ：★★★★★

【特徴】フロマージュブランはシンプルに、ジャムやはちみつを加えるだけでとても美味しいデザートになります。見た目はヨーグルトそっくりですが、ひと匙口に含めば、脂肪分の濃厚なうまみとコクが口いっぱいに広がります。さらに、フロマージュブラン自体には塩気はないので、塩とハーブ、にんにく、オリーブオイルを加えれば野菜やパンと相性抜群のディップになります。甘くしても、塩味にしても美味しく食べられるとても使い勝手のよいチーズなので、フランスでは冷蔵庫に常備してある人が多いそうですよ。



食べ方
1

★「醤油と合います!」
玉ねぎスライス/
茗荷梅酢漬けスライス/醤油

・和風が合う!いきなり、日本酒に合うような味になりました。濃厚なチーズ味ですが、これはいくらでも料理のバリエーションに加えられるそうです。

★「デザートに!」
ブルーベリージャム

・ブルーベリーのジャムとの相性はバツグンです。多分、他のジャムとも相性はいいでしょう。いつものヨーグルトのデザートよりずっと濃厚で美味しいです。これはだれでも行けますよ。



食べ方
2



食べ方
3

★「海苔も合う!」
刻み海苔、アボガド、
醤油

・濃厚なチーズ風味が海苔とマッチします。海苔とアボガドは合うので、このトリオも美味しくいただけます。

★「ふわふわの卵焼きに!」
卵、刻みパセリ、ブラック
ペッパー、塩、バター

・卵焼きにチーズを加えると美味しい。しかもチーズ風味の柔らかいフワフワとした卵焼きやオムレツができます。



食べ方
4

食べ方
5



★「サンドイッチにもマッチ!」
ベーグルパン、スモーク
サーモン、トマト、サラダ菜、
ブラックペッパー

サンドイッチにも最高に合います。とくに生ハム系、またスモークサーモンの塩分が美味しいチーズの美味しさを引き立ててくれます。(フロマージュ・ブランは軽く水を切りを)

フロマージュ・ブランは代表的なフレッシュチーズで、ヨーグルトが「チーズ」と呼ばれるための変化を遂げた最初の姿!とされています。豊富な乳酸菌、酵素、ミネラルを含む食品で、フランスでは子供から大人までおやつに大人気の商品なのは納得の商品です。デザートにもまた料理にも…サンドイッチや卵料理とも相性がいいですね～