

グリル椎茸と味噌漬チーズ

濃厚な北海道産クリームチーズを伊予の麦味噌と信州味噌をブレンドした味噌床に漬けた「**チーズの味噌漬**」
グリルした椎茸にチーズと味噌の風味がよく合います。

◆材料 (2人前)

チーズの味噌漬…1/3パック オリーブオイル…大さじ1
椎茸…6個 醤油…小さじ1

- ①フライパンにオリーブオイルを熱し、石づきを取った椎茸を軽く焼いて、醤油で風味付けする。
- ②器に盛り付けた①に**チーズの味噌漬**1/3パックをトッピングし、お好みで葱や大葉を刻んで乗せて仕上げる。

フルーツと粕漬チーズのカルパッチョ

吟醸酒粕と岐阜・白扇のみりん粕をブレンドした粕床で漬けた「**チーズの酒粕漬**」は独特の甘みの特徴です。
どんなフルーツともよく合います。シャンパンにも◎

◆材料 (2人前)

チーズの酒粕漬…1/2パック オレンジ…1個
グレープフルーツ…1個 オリーブオイル…大さじ1

- ①グレープフルーツ、オレンジは皮をむき、房から実を取り出してお皿に交互に並べる。
- ②**チーズの酒粕漬**1/2をフォークでぽろぽろになるように崩してから①にトッピングする。
- ③最後にオリーブオイルを回しかけ、黒胡椒で仕上げる。

銀座若菜 本店

☎0120-54-5611 tel:03-3573-5456 fax:03-3573-5458

〒104-0061 東京都中央区銀座 7-5-14

<http://www.ginzawakana.com>



チー
ーズ
の
酒
粕
漬

チー
ーズ
の
味
噌
漬

GINZA WAKANA