

新発売

YS  
MILK PRODUCTS

# 冷製 チーズフォンデュ



冷やして食べる！新感覚チーズフォンデュ

冷製パスタ



- ✓ 冷たいのに、とろ〜りとろけたチーズのような糸引き
- ✓ ゴーダ、チェダー、ゴルゴンゾーラ、カマンベールの4種のチーズ使用
- ✓ アレンジ次第で、いろんな料理に使える♪

ビシソワーズ



チーズタッカルビ





## 冷製パスタ

材料(4人分)

冷製チーズフォンデュ・・・200g(1袋)

スパゲティ(乾)・・・・・・400g

ツナ・・・・・・70g(1缶)

豆乳・・・・・・50cc

お好みの野菜・・・・・・適量

- ①スパゲティを表示より約30秒長めに茹でる。
- ②茹で上がったら、冷水でしっかりしめる。
- ③スパゲティを、冷製チーズフォンデュ・豆乳・ツナとよく混ぜ合わせる。
- ④野菜と一緒に器に盛り付け完成。



## ビシソワーズ

材料(4人分)

冷製チーズフォンデュ・・・200g(1袋)

ジャガイモ・・・・・・300g(2個)

玉ねぎ・・・・・・100g(1個)

牛乳・・・・・・400cc

水・・・・・・300cc

バター・・・・・・10g

乾燥バジル・・・・・・適量



- ①玉ねぎ・ジャガイモを薄切りにする。
- ②鍋にバターを熱し玉ねぎを炒め、火が通ったらジャガイモと水を加え、ジャガイモが柔らかくなるまで中火で約10分煮る。
- ③粗熱が取れたら、牛乳・冷製チーズフォンデュと一緒にミキサーにかける。
- ④冷蔵庫で冷やし器に盛り付け、乾燥バジルをかけ完成。



# チーズタッカルビ



## 材料(4人分)

- とりモモ肉…… 200g
- 玉ねぎ…… 100g(1個)
- キャベツ……200g(1/4個)
- にんじん……50g(1/2個)
- ごま油…… 適量
- ★ キムチ…… 60g
- ★ コチュジャン… 大さじ2
- ★ しょうゆ……大さじ2
- ★ 酒…… …大さじ2
- ★ ニンニク ……小さじ1/2
- ★ 生姜…… 小さじ1/2
- ★ 砂糖…… 小さじ1/2

- ①ポリ袋に、鶏モモ肉・★の調味料を混ぜ入れ、下味をつける
- ②フライパンにごま油をひき、①を焼く。
- ③焼き色がついたら、玉ネギ・キャベツ・にんじんを加え炒める。
- ④具材に火がとおったら具材を端に寄せ、真ん中にチーズフォンデュを絞り出す。
- ⑤ふたをして、チーズフォンデュが温まったら完成。



ソースに

隠し味に



ひと味ちがう  
とろけるおいしさ

# トロチーネ カマンベール仕立て

チーズの女王・カマンベールの旨みとコクをプラスして  
使いやすいシュレッドタイプにしました

YS  
MILK PRODUCTS



カマンベールの味わいを、チーズ代替素材で再現し、  
使いやすいシュレッドタイプにしました。



コレステロール60%カット

※ゴータチーズ(日本食品標準成分表 2015 より)比較

冷めても固くなりにくい!

加熱後、やわらかい食感が楽しめます

