



とろりチーズで幸せ気分

とろけるスライスチーズ



こだわりポイント!
両端をしっかり接着しているから、乾燥しにくい。



チーズのうま味がしっかりと味わえる「**CHEDDARチーズ**」をメインに、マイルドでクリーミーな「**ゴーダチーズ**」を加えました。CHEDDARを多めに配合し、とろけても風味が残るようなバランスでブレンド。クセのないあっさりとした味わいなので、シンプルなチーズトーストをはじめ、ピザトーストやグラタン、またハンバーグやカレーのトッピングなど、さまざまな料理に使えるのも魅力。糸引きもよく、さらにおいしさがアップします。



わが家のいちよし **ぎょうざの皮でピザ風に♪**
とろけるスライスチーズは便利で美味しいです。パンやお餅にのせて、ピザ風に焼くのはもちろんですが、ぎょうざの皮に、ベーコン、ソース、野菜、チーズをのせて焼いても良いですよ。冷蔵庫に常備しています。(美祿市 三根さん)

お気に入りの商品や、料理方法など、組合員さんから寄せられた声を中心に取り組み「わが家のいちよし活動」。
今回は「とろけるスライスチーズ」に寄せられた組合員さんの声や、活用レシピについてご紹介いたします。



カンタン!おいしい! コープのレシピピ.

フックパッド「おいしいコープのキッチン」では、コープ商品を使った美味しいレシピをご紹介! ぜひご覧ください。

春野菜と鶏肉のチーズソースがけ

材料(4人分)

- 鶏むね肉...1枚 / 塩・こしょう...各少々 / 新じゃがいも...2個 / 新玉ねぎ...1個 / パプリカ赤黄...各1/2個 / グリーンアスパラガス...4本 / 菜の花...1束 / オリブオイル...大さじ2 / 酒...大さじ1 / 生クリーム...200ml / CO-OPとろけるスライスチーズ...3枚 / 塩...小さじ1/2

作り方

- 鶏むね肉は皮を取り除き、1.5cmの厚さの削ぎ切りにし、塩・こしょうをふる。
- 新じゃがいもは皮をたわし等でよく洗い、1.5cmの輪切りにする。
- 新玉ねぎは繊維に沿って1.5cm幅に切る。パプリカは種とわたを取り除き、縦に1.5cm幅に切る。
- グリーンアスパラガスと菜の花は半分のスライスに切る。
- フライパンにオリブオイル大さじ1を



- 熱し、鶏むね肉を並べ、酒をふり、ふたをして弱火で焼く(約3分)。
- ふたを外し、上下を返して焼き(約1分)、取り出す。
- 同じフライパンにオリブオイル大さじ1を足す。
- フライパンにふたをしながら新じゃがいも、新玉ねぎ、パプリカ、グリーンアスパラガス、菜の花の順に焼く。
- 火が通ったものから取り出し、塩・こしょうを少々ふる。
- 耐熱容器に生クリーム、手でちぎって細かくしたCO-OPとろけるスライスチーズ、塩を入れる。
- 10を電子レンジ(600W)で加熱し(約2分30秒)、全体をよく混ぜ合わせ、滑らかなソースを作る。
- 6と9を皿に盛り、11をかける。
- 鶏むね肉は弱火でふたをしてじっくり焼くと、ばさつかず、しっとり柔らかに仕上がります。

コツ・ポイント

鶏むね肉は弱火でふたをしてじっくり焼くと、ばさつかず、しっとり柔らかに仕上がります。

とろけるスライスチーズに寄せられた 組合員さんの声

厚揚げにチーズをのせて

(山口市 C.O.さん)

厚揚げを厚さ1.5センチ位に切り、その上にチーズも同じ大きさに切つてのせる。厚揚げは醤油を塗っておいて、トースターで焼いたら、チーズと豆腐がよく合つて美味しいですよ。



とろける長芋と明太子のチーズ焼き

(防府市 まんでりんさん)

長芋を皮をむいてすりおろし、卵、コンソメ、しょうゆを加えて混ぜて耐熱皿に流す。明太子をカットして上に散らし、とろけるスライスチーズを敷き詰め、トースターやグリルで表面に焦げ目がつくまで焼いて、取り出して青のりを振つて出来上がり。

思い出のはちみつチーズパン

(田布施町 ゆすらさん)

食パンにバターとはちみつ、そこにスライスチーズをのせて食べるのが大正生まれの祖母の毎日の朝ごはんでした。今でこそチーズとはちみつは合うというのは定説ですが、その組み合わせを見出して楽しんでいたじいちゃんとはあちゃん、ハイカラでグルメなあと、子どもたちと食べるたびに思い出します。

りんごとチーズをパンにのせて

(周南市 R.Aさん)

食パンの片面を焼いて、裏面にマーガリンを

塗り、細めにスライスしたりんごを並べてのせて、その上にとろけるチーズをのせ、少し時間をかけて焦げ目ができるくらい焼くと、できあがり。りんごの甘酸っぱさとチーズがとってもマッチして美味しいです。

チーズのパリパリせんべい

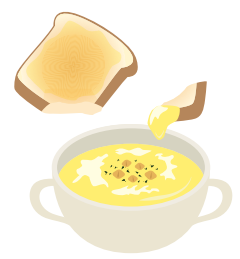
(平生町 mikuさん)

パンやグラタンにのせるだけではなく、クッキングペーパーにのせて電子レンジで1枚600W1分40秒チンすると、カリカリになってスナックやおつまみ感覚で食べられます。

スープに入れて

(宇部市 T.Tさん)

寒い季節の朝食に、カップスープにとろけるチーズを小さくちぎって入れ、焼いてバターを塗ったパンを漬けて食べると食がすすみ、いついもう一枚パンを焼いてしまします。私のおすすめのスープはポタージュです。



マッシュポテトに混ぜて活用

(山口市 A.Sさん)

ちぎったチーズを熱々のマッシュポテトに混ぜたら、良い感じに溶けて、ポテサラにも「いももち」にも使えます(コフがでます)。いももちを作るときは、これに片栗粉をまぜて成形して焼きます。

表紙の料理レシピのご紹介

ミニトマトチーズ串焼き

材料(3人分)

- ミニトマト...9個 / スライスチーズ...1枚 / 青じそ・梅肉...各適量

作り方

- ミニトマトはへたを取り、3個ずつ串に刺す。
- ①にチーズをのせて、オーブントースターで約3分、チーズが軽く溶ける程度に焼く。
- 千切りした青じそや梅肉をあしひく。

チーズのベーコン巻き

材料(2人分)

- ハーフベーコン...6枚 / スライスチーズ...3枚 / グリーンアスパラ...3本

作り方

- アスパラは下茹でしておく。
- スライスチーズは半分に切り、ベーコンの巻き始めにチーズとアスパラを寄せて乗せ、クルクルと巻く。
- フライパンを熱し、②を巻き終わりを下にして入れ、全体に焼き色が付くまで焼く。

チーズのおかかおにぎり

材料(3個分)

- スライスチーズ...3枚 / ご飯...茶碗2杯分 / かつお節...10g / しょうゆ...大さじ1/2

作り方

- ボウルにご飯、かつお節、しょうゆを入れて混ぜ合わせ、3等分にして



今回は「セプターENERGY抗菌・防臭」に関するエピソードや、おすすめのエコ商品を教えてください。



11ページの「おたより用紙」にて、お待ちしております。