

メイドイン那須の チーズフォンデュ



この度、**地域おこし協力隊**により、那須ナチュラルチーズ研究会監修のもと「メイドイン那須のチーズフォンデュ」のレシピ開発にたどり着きました。
チーズ、付け合せともにオール那須塩原産となっております。
ぜひ、ご家庭でもいろいろな食材でお楽しみください。

材料

①チーズフォンデュ (5人分)

- ・ミックスチーズ(50g)市販
- ・クッキングミミー(25g) 那須の森
(パスタフィラータイプ)
- ・さけるチーズ(フレーン)(25g)so-boku
(パスタフィラータイプ)
- ・森のチーズ(25g) 那須の森
(セミハードタイプ)
- ・白ワイン(100cc)
- ・コーンスターチ(5g)

②付け合せ(例)

- ・ウインナー
- ・フロッキー
- ・大根
- ・ニンジン
- ・パン

チーズは細かくしコーンスターチをまぶします。
白ワインは沸騰しない程度にしチーズを入れます。
ウインナー、野菜はボイルします。
パン、野菜は食べやすい大きさにカットします。
チーズを絡めてお召し上がり下さい。



- ※ パスタフィラータイプ…モッツァレラ、カチョカパロのように加熱すると良く糸を引いて伸びるチーズ。やわらかくあっさりした味わい
- ※ セミハードタイプ…比較的硬いチーズで、深いコクがあり、濃厚な味わい

○チーズ提供工房

チーズ工房那須の森
So-boku

那須塩原市戸田 738-4
那須塩原市青木 1858-2



那須塩原市の



特製 叉子

MADE IN

NASU

SHIOBARA

チーズフォンデュ

