

チーズの切り方



綺麗に切るポイント

ナイフは一回切る毎に小まめに拭き取るべし



お問い合わせ先
チーズ伝道師



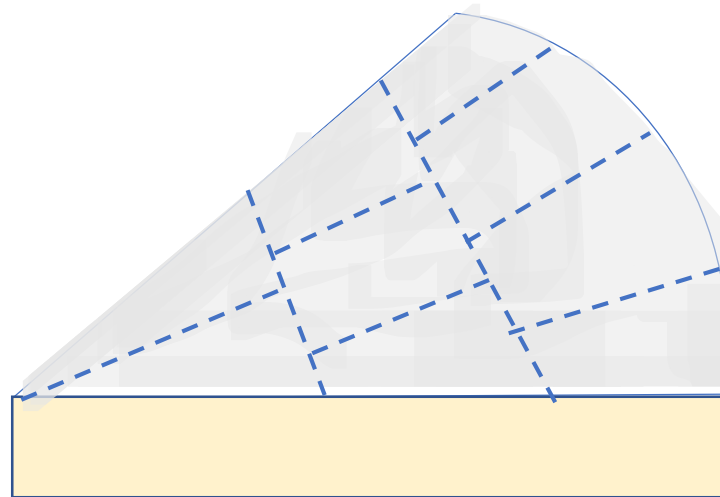
カマンベールチーズを切る



中心から放射線状に切ります。
中が柔らかいので、余った切り口にはアルミホイルなどを当てて乾燥しないようにしましょう。

チーズ伝道士

長いクサビ型 チーズの切り方



例：ブリーチーズなど



チーズ伝道師



北海道

日本酒とチーズの組み合わせ



チーズ伝道師

日本酒にも合う！6Pチーズ磯部焼き



テフロン加工のフライパンにチーズをのせて軽く両面を焼きます。醤油を2～3滴たらして焦げ目をつけます。



MARBY.K CHEESE PROMOTION

チーズ伝道士 Manabu koriyama



日本酒にも合う！6Pチーズ磯部焼き



10センチくらいに切った海苔に
先ほどの焼いたチーズをのせて

包んだら出来上がり！



MARBY.K CHEESE PROMOTION

チーズ伝道士 Manabu koriyama



もう日本酒しかダメかも！ カマンベールの大葉とカニカマ海苔巻き



14センチくらいに切った海苔に大葉を敷いて
カマンベールとカニカマをのせて



海苔で巻いたら出来上がり。
梅肉などを加えても美味！



MARBY.K CHEESE PROMOTION

チーズ伝道士 Manabu koriyama