

季節の食材をクラッカーにトッピング

チーズスプレッドの秋野菜カナッペ

きのこ×ミックスビーンズ

材料(6個分)

ロルフ チーズスプレッド
(ハーブ&ガーリック風味) …… 1個
しめじ、まいたけ、えのきだけ …… 各90g
にんにく(みじん切り) …… 1かけ分
ミックスビーンズ(水煮) …… 25g
クラッカー …… 6枚
ドライパセリ …… 小さじ1/4
イタリアンパセリ …… 適量
塩・こしょう・オリーブオイル …… 適量

作り方

1. しめじは石づきを切り落とし手でほぐす。まいたけは手でほぐす。えのきだけは石づきを切り落とし2等分に切る。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくと1を入れて炒める。
3. 2にミックスビーンズ、ドライパセリ、塩・こしょうを加える。
4. クラッカーにチーズスプレッドを塗り、3をのせイタリアンパセリを添える。

たんばく質量
1個あたり
4.4g

*シャウスライスを
使用した場合

さつまいも×れんこん

材料(6個分)

ロルフ チーズスプレッド
(ハーブ&ガーリック風味) …… 1個
さつまいもスライス …… 6枚
れんこんスライス …… 6枚
サラダ油 …… 適量
クラッカー …… 6枚
ディル …… 適量

作り方

1. 多めのサラダ油をフライパンに熱し、さつまいもスライス、れんこんスライスを揚げる。
2. クラッカーにチーズスプレッドを塗り、1をのせてディルを添える。



ロルフ チーズスプレッド
(ハーブ&ガーリック風味)
宝幸

クリームチーズを使用したチーズスプレッドです。ハーブの香りとガーリックのうま味を味わえます。

ご飯と一緒に混ぜて完成

チーズチュモツパ

材料(8個分)

ロルフ ベビーチーズ(プレーン) …… 4個
クイックバック シャウスライス …… 4枚
ご飯 …… 1合分
たくあん …… 60g
キムチ …… 100g
小ねぎ(小口切り) …… 大さじ4
韓国のみ …… 8枚
ごま油 …… 大さじ1

要冷蔵



クイックバック シャウスライス
日本ハム

シャウエッセンのお肉*でつくったあらびきボークスライスです。
*シャウエッセンに仕上げる前のお肉を活用しています。

作り方

1. ベビーチーズとたくあんは8mm程度の角切りにする。
2. ご飯に1、キムチ、小ねぎ、ごま油を加え混ぜ合わせ、8等分して丸く握る。
3. 韓国のり2枚の上に2をのせる。シャウスライスを2つに折って上に2をのせる。

要冷蔵

ロルフ ベビーチーズ
(プレーン)
宝幸
マイルドでコク深い
チーズの味わいをお
楽しみください。

チュモツパとは
韓国のひとロサ
イズのおにぎり。ご
ま油や韓国のり、漬物
などの具材を混ぜ
た家庭料理。

友達や家族との時間を取り戻そう！
チーズをたっぷり使った、パパッと簡単準備のレシピをご紹介します。

チーズを楽しむ ホームパーティー！

本格シチューも角煮で簡単に

角煮のみそチーズシチュー

材料(3~4人分)

料理をおいしく！
ロルフ とろけるチーズ …… 50g
鎌倉煮 和風豚角煮 みそ味 …… 2パック
ペコロス …… 10個
にんじん …… 1本
ブロッコリー …… 1/2個
ミニトマト …… 8個
水 …… 150ml
赤ワイン …… 50ml
ウスターソース …… 大さじ1・1/2
黒こしょう …… 適量

作り方

1. ペコロスは皮をむく。にんじんは皮をむいて乱切りにする。ブロッコリーは小房に分ける。
2. 鍋にペコロス、にんじん、水を入れて火にかけ、ゆでる。ここへ鎌倉煮、ブロッコリー、赤ワイン、ウスターソースを加えさらに煮る。
3. 2にミニトマトを加え軽く火を入れ黒こしょうで味を調える。とろけるチーズを加えふたをしてチーズを溶かす。

Rotary
の
おいしいひと皿



尾田衣子
Kinuko Oda

料理研究家。料理教室「アシェット ド キヌ」を主宰。ル・コルドン・ブルー東京校ほかで料理を学び、独立。身近な素材を使って手軽につくれる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>



料理をおいしく！
ロルフ とろけるチーズ
宝幸

中細カット(横幅6mm)にしたナチュラルチーズをブレンドし、家庭料理をおいしく引き立てます。



鎌倉煮 和風豚角煮 みそ味
鎌倉ハム富岡商會

豚ばら肉をみそベースの特製だれで味付けし、やわらかく煮込んだ角煮。レトルトパウチ品ですので、常温保存が可能であり、湯煎で温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

たんばく質量
1人あたり
23.2g

手土産の合わせ技

カマンベールチーズのオリーブオイルがけ

材料(2~3人分)

ロルフ カマンベールチーズ …… 1個
ザクザク食べるオリーブオイル …… 大さじ2
黒こしょう …… 適量

作り方

カマンベールチーズの上に食べるオリーブオイルをかけ黒こしょうを振る。

要冷蔵



ロルフ カマンベールチーズ
宝幸

マイルドでクセの少ないカマンベールチーズに仕上げました。

常温



ザクザク食べるオリーブオイル
宝幸

アーモンド、オニオン、ブラックオリーブ、バジルなどの具材が入った、ザクザク食感の食べるオリーブオイルです。パン、サラダ、魚のソテー、パスタなどにおすすめです。
*開封後は、要冷蔵

たんばく質量
2個あたり
4.0g



たんぱく質量
1人あたり
8.4g

盛り方次第で定番メニューが様変わり

山盛りチーズのポテトサラダ

材料(2人分)

ロルフ かける3種のチーズ・・・20g
ミートデコレ
切り落としペッパーポーク・・・30g
じゃがいも・・・2個
ゆで卵・・・1個
グリーンオリーブ・・・6粒
マヨネーズ・・・大さじ1
粒マスタード・・・大さじ1/2
オリーブオイル・・・小さじ2
塩・こしょう・・・適量
パセリ(みじん切り)・・・大さじ1

作り方

1. じゃがいもは皮をむき粗切りにし、耐熱皿に少量の水とともにのせ、ラップをして500Wの電子レンジで3～5分加熱し、熱いうちに潰す。ゆで卵は大振りに切る。
2. ボウルに1とペッパーポーク、グリーンオリーブ、マヨネーズ、粒マスタード、オリーブオイル、塩・こしょうを入れ混ぜ合わせる。
3. 2を器に山になるように盛り、パセリ、3種のチーズをかける。

要冷蔵



ロルフ かける3種のチーズ
宝幸

そのままはもちろん、細切りカットなので、温かいメニューにのせればとろ〜り簡単にとろけます。

*原料チーズ中には、ゴーダチーズが42%以上、レッドチェダーチーズが13%以上、モッツァレラチーズが10%以上含まれます。(3種のナチュラルチーズを合計で100%使用)

要冷蔵



ミートデコレ
切り落としペッパーポーク
日本ハム

切らずに使える切り落としタイプのペッパーポークです。ピリッとしたペッパーの辛味が食欲をそそります。

前日仕込んであとは焼くだけ

やわらかスペアリブのチーズ添え

材料(2～3人分)

ロルフ チーズフォンデュ・・・1個
スペアリブ
(国産豚肉 麦小町®)・・・6本
パイナップル・・・小1個
にんにく(すりおろす)・・・2かけ分
塩・こしょう・・・適量
しょうゆ・・・大さじ1・1/2

【付け合わせ】

紫キャベツ・・・1/4個
紫玉ねぎ・・・1/2個
塩・こしょう・・・適量
オリーブオイル・・・適量

作り方

1. パイナップルは皮と芯を取り除き、1/2個はすりおろし、残りは2cm角に切る。
2. スペアリブに塩・こしょうを振り、1のパイナップルのすりおろし、にんにく、しょうゆを合わせ一晩漬けておく。
3. 2と角切りのパイナップルを180度のオーブンで20分程焼く。
4. 紫キャベツと紫玉ねぎはくし切りにし、天板に並べ塩・こしょうを振り、オリーブオイルをかけ、180度のオーブンで15分程焼く。
5. 器に3と4を盛り、チーズフォンデュは表示通りに電子レンジで加熱し、器に添える。

要冷蔵



ロルフ チーズフォンデュ
宝幸

3種のチーズ使用のチーズフォンデュです。レンジで温めるだけで、お楽しみいただけます。

*製品中、チェダーチーズ16%、ゴーダチーズ12%、エメンタールチーズ4%使用

要冷蔵



ロルフ チーズフォンデュ
宝幸

3種のチーズ使用のチーズフォンデュです。レンジで温めるだけで、お楽しみいただけます。

*製品中、チェダーチーズ16%、ゴーダチーズ12%、エメンタールチーズ4%使用



たんぱく質量
1人あたり
28.7g



たんぱく質量
1人あたり
3.7g

一瞬で本格デザートのできあがり

チーズドルチェのカクテル

●抹茶×あんず×粒あん

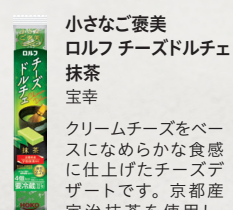
材料(2人分)

小さなご褒美
ロルフ チーズドルチェ 抹茶・・・4個
粒あん・・・大さじ2
ドライあんず・・・4個

作り方

1. チーズドルチェ 抹茶は2等分する。
2. 器に1、粒あん、ドライあんずを盛る。

要冷蔵



小さなご褒美
ロルフ チーズドルチェ
抹茶
宝幸

クリームチーズをベースになめらかな食感に仕上げたチーズデザートです。京都産宇治抹茶を使用し、抹茶の濃厚な旨みと渋みを味わえます。

●ピスタチオ×甘栗×焼き芋

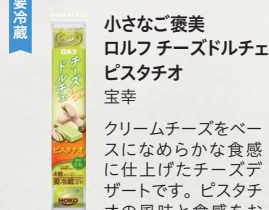
材料(2人分)

小さなご褒美
ロルフ チーズドルチェ ピスタチオ・・・4個
甘栗・・・6個
焼き芋・・・40g

作り方

1. チーズドルチェ ピスタチオは2等分する。
2. 器に1、甘栗、スプーンですくった焼き芋を盛る。

要冷蔵



小さなご褒美
ロルフ チーズドルチェ
ピスタチオ
宝幸

クリームチーズをベースになめらかな食感に仕上げたチーズデザートです。ピスタチオの風味と食感をお楽しみください。

おつまみがパスタの具材に变身

スモークチーズ薫るおつまみパスタ

材料(2人分)

ロルフ スモークチーズ・・・6個
これは便利 ロース生ハム・・・4枚
ショートパスタ・・・60g
にんにく(みじん切り)・・・1かけ分
レーズン・・・20g
オリーブオイル・・・適量
白ワイン・・・40ml
塩・こしょう・・・適量

作り方

1. たっぶりの湯に塩(分量外)を加え、パスタをゆでる。スモークチーズは粗みじん切りにする。
2. にんにく、レーズンをオリーブオイルで炒める。香りが出たら白ワインを加え塩・こしょうで味を調える。
3. 2に1を加え混ぜ合わせて、器に盛り、生ハムを添える。

要冷蔵



ロルフ スモークチーズ
宝幸

熟成チェダーチーズを使用し、チーズの旨みを味わえるスモークチーズです。チーズの旨みと桜のチップでじっくり燻製した豊かな薫りをお楽しみください。

*チーズ分中、アイルランド産熟成チェダーチーズ10%使用(1年熟成)

要冷蔵



これは便利 ロース生ハム
日本ハム

塩辛さを抑えたまろやかな味わいと、しっとりとした食感がお楽しみいただけます。青森県にある生ハム専用工場、徹底した衛生管理と品質管理のもと、製造・出荷しています。



たんぱく質量
1人あたり
11.5g