

資格をいかす メンバーズマガジン

# もてなしびと

2011  
1  
JANUARY



年頭に寄せて

**新春対談**

FBO 右田圭司 理事長  
×  
フリーキャスター 伊藤聡子さん

「ストレス・オフ」  
ビジネスの創造

**お正月特集**

全国のお雑煮事情

おいしいん坊マダム・アキコのプロマー塾  
おせちもいけど、チーズもね

至福の一煎

正月と大福茶

千鳥足の女神達

新年は「夢」に酔ふ

Report

FBO研究レポート VOL2

外食産業の歴史と課題／外食産業基礎講座

鬼コーチの提言

あなたの店を、変える“単純な実践法

第2回「チープリッチ」で心の贅沢さを



食いしん坊マダム・アキコの

## フロマー塾

Fromages

“おせちもいいけど、  
チーズもね”

明けましておめでとーございます。

お仕事の方もお休みの方も、お節料理などお正月ならではの料理とお酒で、新しい年を迎えられていることと思います。

華やかに飾り付けられたお節は、まさにお正月ならではのですが、正直なところ「飽きる」のも早いもの。そんなとき恋しくなるのは、なぜか洋食ではないですか？バターやクリーム、とろりとしたソースなどが思い浮かびますが、和食には少ないコクと脂分が欲しくなるのかもしれないですね。

そんな時こそチーズです。

プロセスチーズはもとより、伝統のナチュラルチーズも基本は「保存食」。お正月などわざわざお買い物に行くには億劫というとき、数種のチーズが冷蔵庫にあると便利です。

今回は、チーズを使った簡単おつまみや簡単なアレンジ料理をご紹介します。なるべく買いやすく身近なチーズを使ってみました。



これはイカの塩辛を細かく切ったもの。これも美味しい



軽い味わいのセミハードチーズにコクが…。



パンとチーズの美味しさが際立つタルティース

### ③ クリームチーズの酒盗がけ

一口サイズに切ったクリームチーズに酒盗をかけたもの。最近では居酒屋でも出されるメニュー。イカの塩辛でもいけますよ。コクと旨味とクリームーが絶妙で、純米酒の熱燗をよりおいしくしてくれます。

### ④ ブルーチーズ&ゆで卵

びりりとした刺激と塩味が特徴のブルーチーズは、調味料としても使えます。ブルーチーズに適量の生クリームを混ぜフライパンで温めながら溶かします。とろりしたら、輪切りにしたゆで卵にかけます。チーズのコクと塩辛さがゆで卵を何倍も美味しくしてくれます。フランスでは、ゆで卵にロックフォールチーズをそのまま塗りつけて食べることがあります。実はそれも簡単でお勧め。意外なこと日本酒にぴったり。山鹿や生もとのコクとよく合います。

### ⑤ ジャガイモのフォンデュ風

チーズフォンデュといえば、鍋で溶かしたチーズをパンにつけて食べるスイスの名物料理ですが、準備がちょっと大変。でも「フォンデュ」とは「溶かす」という意味。とろりとろけたチーズ料理はなんたって「フォンデュ」なのです。茹でて1センチ程度に切ったジャガイモに、ラクレットなどのとろけるハードタイプのチーズを薄切りして乗せ、そのままオープンやトースターで焼いてみましょう。ちょっと焦げ目が付くくらいがベスト。匂いが強いけど気分はスイスです。お好みのチーズや余ったチーズなどなんでもOK。削りたての黒胡椒をお好みで。ちょっとコクのある白ワインがベストマッチです。

### ② ベルギー流、マスタード&チーズ

またまたベルギーでのチーズの食べ方。ゴーダチーズのようなお手軽に買えるセミハードタイプのチーズは、マスタード（練りタイプ）をつけて食べるのがベルギー流。マスタードの酸味が、若いチーズのあっさりした味わいを引き立ててくれます。同じくマスタードをつけて食べるとおいしいフライドポテトと、同じサイズに切ったセミハードチーズを一緒に盛り付けてパーティーに。人気のハイボールと一緒にワイワイやりましょう。

### ① ベルギー風チーズのオープンサンド

薄切りしてかりっと焼いた田舎パン（黒パンやライ麦パンでもOK）に、クリームチーズ（フロマージュ・ブランがお勧め）をたっぷり塗り、軽く塩コショウし、小口切りにしたアサツキとラディッシュの薄切りを適宜ふりかけます。とても簡単なオープンサンドですが、ベルギーでは「タルティース」というれっきとした一品料理。ハムやサーモンなどお好みの食材を乗せてアレンジして。このチーズ・タルティースなら、ベルギーの白ビールやお手ごろなスパークリングワインとご一緒に。



これはモントレージャックやレッドチェダーをかけて焼いたもの



ゆで卵に、ブルーチーズ。思わぬ美味しさに驚くこと間違いなし







① フライパンの上で削りましょう



② 中火でじっくり焼く



③ しばらくするとこんな風におせんべい上に剥がれます



④ ぱりぱりさくさくと香ばしいおつまみに



焼いていると揚げがぷっくり膨らんできます

### 6 チーズのきつね焼き

余ったチーズを何でも利用できるのがこの簡単おつまみ。お勧めはモッツアレラですが、溶けるプロセスチーズでもOK。油揚げのなかを開きチーズを適量詰めて、爪楊枝で留めます。そのまま魚焼き器やフライパンでゆっくりと焼き目をつけ、中身のチーズが柔らかくなれば出来上がり。爪楊枝をはずして出しましょう。かりっとした油揚げの香ばしさとしっとりとした油揚げの香ばしさととろりと溶けたチーズの食感が抜群です。油揚げは一度湯通しすると脂臭さが取れます。山葵醤油につけると、なお美味しい。麦焼酎や芋焼酎のオンザロックと。

### 7 ハルミジャーノおせんべい

ハルミジャーノなど超ハードタイプのチーズを細かくすりおろし、フライパンに薄く広げ、じっくり中火で焼きます。油は必要ありません。いったん溶けますがその後、かりっとしてきておせんべいのようにになります。ぱりぱりさくさくとしていいおつまみになります。軽めの赤ワインと一緒に、DVDを見ながら、本を読みながら、友人とのおしゃべりタイムに。



グリオット（黒さくらんぼ）を漬け込んだ甘美なフランス産リキュール。これをチーズにかけても美味しい。



最近は、マスカルポーネにエスプレッソソースが付いている



これはハムを刻んで混ぜたタイプ。薄いパンならスナックにも

### 10 ハードチーズのジャムがけ

南西フランスのチーズといえば、オッソー・イラティというハードチーズ。地元では、ベリー系果物のジャムをつけて食べます。チーズの旨味と塩味がジャムの甘さと絡み合っただけで複雑な美味しさに。オッソー・イラティが手に入らなくても、お手ごろなセミハードチーズにジャムをかけても結構美味しいんです。ポートワインなど甘口のワインとおしゃれにどうぞ。

### 9 この世で最も簡単なティラミス

超！簡単なティラミスです。マスカルポーネ(他のクリームチーズでもOK)に、カルーアなどコーヒールキュールを適量混ぜペースト状に。甘いのが好きな方は蜂蜜を混ぜてもいい。これを好みのビスケットに塗り、その上からカカオパウダーを振り掛けます。これでおしまい。イタリアレストランのような複雑な味わいではないけど、おうちでつまむには便利なチーズスイーツです。日本酒熟成酒やブランデーなどと一緒に。もちろんコーヒーにもいいですよ。変形ワザとしてはイチゴをこのカルーアクリームチーズで包み、同じようにカカオパウダーをかけても美味しい。大吟醸酒が意外にマッチです。

### 8 ハルミジャーノのオープンホットサンド

ハルミジャーノなどハードタイプのチーズを粉にして、マヨネーズと混ぜペースト状にします。それを食パンに塗ってトースト。簡単だけどコクと旨味のあるホットサンドに変身。お好みで細かく切ったハムを混ぜてもいいですね。ランチにもお勧め。夜なら香ばしい黒ビールと。

さて、簡単チーズおつまみを10点、ご紹介しました。このほかにも、みなさまのお勧めアレンジがたくさんあると思います。アイディアレシビ、ぜひ教えてください。ね。

チーズは、そのままでも料理に使っても、極簡単に「洋風」アレンジができる食材です。また、世界中からバラエティー豊富なチーズが輸入されており、その土地の伝統的な食べ方も紹介されています。味わいの種類も多く、保存がきき便利で、栄養価も高いチーズを、お正月だけでなく、日常の食卓でも上手に使いたいです。

さてさて、今夜のおつまみはどのチーズを使って作ろうかな…。食いつん坊魂が燃えてきました。



友田 晶子

NPO 法人FBO 役員（専任講師）。酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイス、コーディネート等ができる「トータル飲料コンサルタント」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者・酒販店・飲料店・ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(JPA 出版)3,800円を国内・海外出版。『日本料飲ビジネス研究会』会長。公式ホームページ <http://www.akikotomoda.com>