

簡単 チーズレシピ

お子様もお父さんも大好き！ご家庭で簡単に作れるチーズレシピを紹介します。
まぜて、まるめて、のせて、チンして、とお手軽です。
(レシピ協力：食彩創房 眞)

子どもパパも大好き！カマンベールもち



- 材料** 4人分
- ・丸もち：3個
 - ・カマンベールチーズ：1/2ホール
 - ・牛乳：大さじ2
 - ・こしょう：大さじ1

- 手順**
- 1) もちとカマンベールチーズをそれぞれ1cm角にきざむ。
 - 2) 1) に牛乳全部とこしょう半分を加えて混ぜる。
 - 3) 深皿に2) を入れてレンジ500Wに2分間かけ、よく混ぜる。
 - 4) 冷蔵庫で30分～1時間ほど冷やす。(冷まし過ぎると固くなるので注意)
 - 5) 4) を一口大に取り分け、丸くまとめて盛り付ける。
 - 6) 残りのこしょうと、お好みでパセリや粉チーズをかけて出来上がり。

冷蔵庫の残り野菜がすっきり！チーズラタトゥイユ



- 材料** 4人分
- ・冷蔵庫にある野菜なんでも(例：ナス・セロリ・玉ねぎ・パプリカ：各40g、じゃがいも：100g)
 - ・鶏肉：40g
 - ・ゴーダチーズ：80g
 - ・塩、こしょう：少々
 - ・オリーブオイル：少々
 - ・トマトジュース：50cc

- 手順**
- 1) 野菜・鶏肉・ゴーダチーズをすべて1cm角にきざむ。
 - 2) 1) に塩・こしょう・オリーブオイル・トマトジュースを加えて混ぜる。
 - 3) 耐熱皿に2) を盛り付け、お好みで粉チーズをかける。
 - 4) 180℃のオーブンで15～20分ほど焼き、お好みでパセリをかけて出来上がり。(オーブントースターでも可)

ふんわり優しい味のモッツアレラ温豆腐



- 材料** 4人分
- ・モッツアレラチーズ：100g
 - ・絹ごし豆腐：半丁
 - ・しょうゆ：50cc
 - ・おろしにんにく：小さじ1
 - ・塩：少々
 - ・こしょう：少々
 - ・オリーブオイル：少々

- 手順**
- 1) ビニール袋にモッツアレラチーズ、しょうゆ、おろしにんにくを入れて密閉し、冷蔵庫で1日漬ける。(ビニール袋から空気をしっかり抜くと、チーズに味がしみやすくなる)
 - 2) 1) のモッツアレラチーズを取り出し、5mm幅にスライスする。
 - 3) 豆腐を板状に1cm幅に切って皿に並べ、塩・こしょうを軽くかける。
 - 4) 豆腐の上に2) をのせてオリーブオイルを上からかける。
 - 5) レンジ500Wに2分間かけ、お好みでパセリをかけて出来上がり。

プレゼントコーナー

佐渡乳業が提供する、おいしいチーズ「農場ナチュラルセット」を5名様にプレゼント！



- セット内容**
- ・佐渡バター (有塩)
 - ・農場カマンベールチーズ
 - ・農場クリームチーズ
 - ・農場レアチーズデザート

【応募方法】官製ハガキにプレゼント応募券を貼り、お名前・住所・電話番号・年齢・性別・職業、あわせて「JA佐渡コミュニティ誌」に関するご意見、ご希望をお書き添えの上ご投函下さい。
※プレゼント応募券が無い応募は無効となりますのでご注意ください。

- 宛 先：〒952-8502 新潟県佐渡市原黒300番地1 JA佐渡「コミュニティ誌プレゼント係」
- 応募メ切：平成28年8月31日(水) [当日消印有効]
- 当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

佐渡の“うんめえ～” 再発見!! ～牛乳特集～

JA佐渡
コミュニティ誌
http://www.ja-sado-niigata.or.jp

JA佐渡 検索

Vol.01
2016.06 創刊号
TAKE FREE



パソコンから、スマートフォンから、ネット通販でカンタン購入！

(株)佐渡乳業

オンラインショップ
http://sadonyugyo-shop.com

芳醇な佐渡バターや絶品のチーズ等の購入にはネット通販をご利用ください。

右側のQRコードを読み込めば、スマートフォンからも確認・購入できます。



佐渡の美味しい

牛乳

— ミルク —

佐渡の“乳牛”からの恵み「佐渡牛乳」
美味しい生乳だからこそ味わい深い
「バター・チーズ・ソフトクリーム」



生後2ヶ月のニューフェイス、
2年後には出産し、立派な乳牛に
なります。

佐渡では約330頭の乳牛が飼育され、毎日約6tの生乳が生産されています。佐渡乳業の牛乳は、厳しい審査を通過し畜産安心ブランド生産農場として認定された「クリーンミルク生産農場」から出荷された安心の牛乳です。

美味しい餌ときれいな環境でのんびりと！

～クリーンミルク生産農場の取り組み～

牛のお家は清潔に！

- ◎清掃・消毒・敷き料の交換で清潔に
- ◎ゆとりある飼養密度でのんびり飼育



健康チェックと餌の管理

- ◎しっかり観察して健康チェック！
- ◎清潔な水と美味しい餌が美味しいミルクに

機材の清掃・点検は徹底的に！

- ◎ミルクタンクや搾乳機械の清掃・保守・点検を徹底して「新鮮・安全・安心」なミルクをお届けします！



稲わらや牧草で餌を作り、堆肥を米づくり、野菜づくりに活用する…酪農と農業がつながっています。



安全な佐渡の牧草とのびのびとした飼育環境が健康な牛を育て、よい乳の生産を支えています。

GOLDEN CAT FARM



金子牧場（佐渡市小木）

生産者紹介

14戸の酪農家が乳牛を大切に育てています。餌へのこだわりや飼育環境の管理徹底、高品質・安定生産への尽力が佐渡の酪農を支えています。

このマークが目印です！畜産安心ブランド



佐渡牛乳パックの側面に印刷されたこのマークは、畜産安心ブランド生産農場認定商品にだけ許された認定表示です。このマークがある商品は安心・安全が確認されています。手にとってお確かめください。

佐渡牛乳



「クリーンミルク生産農場」とは、高度な衛生管理を取り入れて乳牛を飼育する、新潟県畜産協会から「畜産安心ブランド生産農場」として認定された農場のことです。2009年から朱鷺のデザインを採用入れたパックにより『トキパック』の愛称で親しまれています。安全とおいしさ、可愛らしさを兼ね揃えた佐渡牛乳をお楽しみください。



佐渡バター



佐渡バターの原材料は新鮮な牛乳と佐渡海洋深層水100%で出来た食塩。昔ながらの伝統的な製法にこだわり、木製バターチャーソン（樽型）を使い丁寧に手作りで作っています。その味わいはとても上品で雑味がなくやさしい。ずっと口の中に消えていきます。佐渡の風土と職人の手仕事が生み出した芳醇な香りの佐渡バターをお楽しみください。



農場ナチュラルチーズ



厳選された生乳を、集乳から6時間以内に加工して作り上げる高品質なチーズです。日々の気候に合わせ、自然が創る美味しさを第一に考えながら丹精込めて作ります。全国のチーズ工房がしのぎを削るALL JAPANチーズコンテストにおいて、数々の賞を受賞した「カマンベール」「ゴダ」「クリーム」「モッツアレラ」チーズをお楽しみください。



島内Aコープ店、スーパー等販売店、直売所、オンラインショップなどで販売しています。
※少量生産のため品薄な場合もあります。ご了承ください。

佐渡乳業の取り組みについて



佐渡乳業の売上の一部は、トキの生育環境を取り戻すための取り組みでもある「トキの森プロジェクト」に寄付されています。

本社横のプラントでは、牛乳の紙パック詰めやヨーグルトの製造過程を見学できます。工場見学は少人数から50名程度まで対応しています。（要事前連絡）



佐渡乳業直売所「みるく・ぽっと」

チーズや佐渡バター等を店頭で販売。カマンベールチーズが入ったソフトクリームなども人気です。



佐渡市中興122-1（佐渡乳業横）
年中無休（1月1日除く）
10～16時営業
☎0259-63-3151



プレゼント「農場ナチュラルセット」応募券

切り離して官製ハガキに貼り、応募して下さい
（平成28年8月31日消印有効）

ソフトクリームトッピング無料クーポン

切り離してお使い下さい（平成28年8月31日まで）
※「みるく・ぽっと」でのみ使用可能