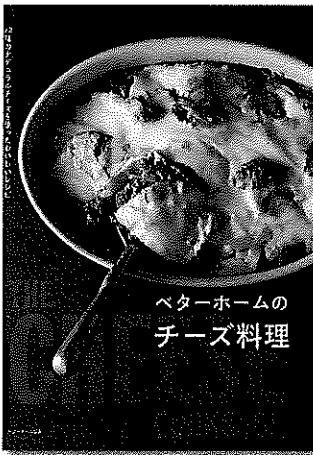


★実用書ご担当者さまへ★



ベターホームのチーズ料理

22種のナチュラルチーズを使ったおいしいレシピ

近頃身近になりつつある本格的なナチュラルチーズ。この本では、そのまま食べるのではなく、料理の素材としてとり入れ、チーズの新しい味わいを提案します。サラダやスープ、メインディッシュ、スイーツなど料理のラインナップは幅広く、思いがけないおいしさにも出会えます。ふだんの食卓のみならず、これからの季節はパーティーシーンでも活躍する一冊です。

■定価 本体 1,400円+税 ■ISBN:978-4-86586-036-8 ■B5判 112ページ 並製
■8月28日頃搬入予定です。

レシピに使うチーズは22種類

マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ・レッジャーノなどさまざまなチーズを使います。料理にとり入れることで、チーズの奥深さや楽しみ方の幅が広がります。

バラエティ豊富で多様なシーンに

料理はサラダ、スープ、メインディッシュ、スイーツなどバラエティ豊富。和食にチーズをとり入れた料理も並び、ふだんの食卓からおもてなしまで活用できます。

チーズのお役立ちコラムやミニレシピも

チーズの特徴や扱い方、道具、保存方法なども、写真つきで解説。「野菜にチーズをのせるだけ」といった手軽に作れるミニレシピもご紹介。

<こんなレシピが載っています>

- サラダ・スープ：グレープフルーツのマリネ リコッタ添え、フェタとひよこ豆のサラダ、青菜のカッテージあえ、ブルーチーズのポタージュ、ねぎと米のパルミジャーノスープ
- メイン料理・主食：ゴータとれんこんの牛肉包み、ささみのチーズクラスト、ラザニア、ラクレットの焼きドライカレー、なすとシェーヴルチーズのトマトパスタ
- スイーツ：3種のチーズのバイクドチーズケーキ、クリームチーズ大福、ペコリーノ・ロマーノのアイスボックスクッキー、あんチーズ巻き など98品



とろけたカマンベールに肉と野菜をからめて食べるオープン焼き。



シンプルな材料でマスカルポーネの濃厚な味わいが楽しめるレアチーズ。

料理教室「世界のチーズ料理」も開講しています！

伝統的な家庭料理からパーティーメニューまで幅広く習えます。チーズの奥深い魅力で、おいしい世界が広がります。お気軽にお問い合わせください。

- 月1回（全12回）※春夏・秋冬各コースがあります
- 会費：半年分 33,000円（税込 35,640円）
- 会場：全国のベターホームのお料理教室

注文 FAX : 03-3407-1044 ベターホーム協会		お問合せ・ご注文先 野暮 〒150-8363 渋谷区渋谷 1-15-12 TEL 03-3407-4871
貴店名	冊	9月刊 ベターホームのチーズ料理 22種のナチュラルチーズを使ったおいしいレシピ ¥1,400 (本体) 978-4-86586-036-8 B5判 112頁 並製
	▼下記の新刊・売れ筋商品の補充もお願いいたします。	
	冊	いつもの食材で作れる 体にいいおかず ¥1,300 (本体) 978-4-86586-035-1 A5判 144頁 並製 2018年3月刊
	冊	自分で作ればとびきりうまい！俺ごはん ¥1,200 (本体) 978-4-86586-034-4 A4判 96頁 並製 2017年12月刊
ご担当者様名	冊	そのまま食べる作りおき ¥1,200 (本体) 978-4-86586-033-7 B5判 112頁 並製 2017年9月刊

※取次はトーハンです。トーハン以外は地方小出版流通センター経由となります。

☆既刊注文一覧書 → 要・不要