



冷凍めん×チーズレシピ

冷凍めんは電子レンジでの解凍調理が便利です！

冷凍スパゲッティ×チーズ レモンクリーミーパスタ



レモンが爽やか！

●材料 (1人前)

- スパゲッティ (冷凍) … 1玉
- 粉チーズ … 30g
- クリームチーズ … 70g
- 生クリーム … 50ml
- 牛乳 … 150ml
- レモンの皮 (みじん切り) … 1/6個分
- ベーコン … 15g
- 玉ねぎ … 1/2個
- バター … 8g
- レモン汁 … 50ml
- 顆粒コンソメ … 小さじ1 (約5g)
- 塩・こしょう … 少々
- パセリ (みじん切り) … 適宜
- レモン (飾り用輪切り) … 適宜

●作り方

- 玉ねぎを薄切り、ベーコンは細切りにする。
- フライパンにバターを入れ玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ② (粉チーズ、クリームチーズ、生クリーム、牛乳) を加え弱火で煮詰める。
- とろみが出たらレモン汁、コンソメ顆粒を加え、塩・こしょうで味を調える。
- スパゲッティを熱湯で15秒ゆがいて解凍する。
- ④にスパゲッティを入れ、和える。
レモンの皮、パセリも加える。皿に盛り付けてレモン (飾り用輪切り) を飾る。

アレルギー食材 (27品目) 小麦、乳、卵、豚肉、鶏肉

冷凍スパゲッティ×チーズ パスタネスト



見た目もおしゃれ！

●材料 (1人前)

- スパゲッティ (冷凍) … 1玉
- カマンベールチーズ … 50g
- スライスチーズ … 1枚
- 粉チーズ … 大さじ2 (約12g)
- 溶き卵 … 1/2個分
- ミートソース … 80g
- ベーコン … 30g
- ミニトマト … 2個
- 冷凍ブロッコリー (解凍する) … 約3房
- にんにく … チューブ約2cm
- 塩・こしょう … 適宜
- 粉チーズ (仕上げ用) … 適宜
- オリーブオイル … 適宜

●作り方

- トマト…1/6 ブロッコリー…1/4 カマンベール…1/12 スライスチーズ…1/12に切る。
- スパゲッティを熱湯で20秒ゆがいて解凍する。オーブンを200℃に予熱する。
- スパゲッティにミートソース、にんにく、塩・こしょう、溶き卵を絡める。
- 型にオリーブオイルを塗る。
- 型にスパゲッティを巻くように詰め、中心をくぼませる。①の具とベーコンをのせる。
- オーブンで15分程度焼く。焦げそうならアルミホイルを被せる。
- 仕上げに粉チーズをかける。

アレルギー食材 (27品目) 小麦、乳、卵、豚肉、牛肉

和風な味わい！

冷凍スパゲッティ×チーズ ペペロンチーズ卵パスタ



●材料 (1人前)

- スパゲッティ (冷凍) … 1玉
- 粉チーズ … 大さじ1 (約6g)
- ペペロンチーズ … 2個
- 卵 … 2個
- にんにく … 1片
- オリーブオイル … 大さじ2
- 赤唐辛子 … 1/2本
- 塩・こしょう … 適宜
- ② [だし (素) … 小さじ1 (約3g)
- めんつゆ (2倍濃縮) … 小さじ2 (10ml)

●作り方

- ボウルに卵を割りほぐし、②の調味料を加えてよく混ぜる。
- フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れ弱火でじっくり炒める。
- 香りが立ったらお湯 (分量外) をお玉1杯分入れ、乳化させる。
- スパゲッティを熱湯で20秒ゆがいて解凍する。
- ③に④を入れ、ごく弱火にして①を加える。
- 全体を混ぜ、仕上げに塩・こしょうで味を調える。

アレルギー食材 (27品目) 小麦、乳、卵、大豆

冷めてもおいしい！

冷凍スパゲッティ×チーズ パスタ入りキッシュ



●材料 (直径20cm程度のタルト型1台分)

- スパゲッティ (冷凍) … 1玉
- 玉ねぎ … 1/3個
- 冷凍ブロッコリー (解凍する) … 約3房
- ベーコン (厚切り) … 30g
- バター … 8g
- 卵 … 3個
- 牛乳 … 60ml
- 生クリーム … 40ml
- ナツメグ … 適宜
- こしょう … 適宜
- 顆粒コンソメ … 3g
- カマンベールチーズ … 50g
- シュレッドチーズ … 80g

●作り方

- オーブンを200℃に予熱する。
- 玉ねぎ…薄切り ブロッコリー…1/3 カマンベールチーズ…食べやすい大きさに切る。
- ②を混ぜる。シュレッドチーズの2/3を混ぜる。
- フライパンでベーコンを炒める
- バターを加え玉ねぎ、ブロッコリーも炒める
- ⑤とスパゲッティを和える
- バター (分量外) を塗った型に⑥を入れ、②を流し込む。シュレッドチーズの残りとかマンベールチーズをトッピングする。
- オーブンで15～20分程度焼く。

アレルギー食材 (27品目) 小麦、乳、卵、豚肉、鶏肉

濃厚なチーズ感！

冷凍スパゲッティ×チーズ ブルーチーズパスタ



●材料 (1人前)

- スパゲッティ (冷凍) … 1玉
- ブルーチーズ … 50g
- 粉チーズ … 15g
- シュレッドチーズ … 15g
- 生クリーム … 200ml
- バター … 10g
- 塩・こしょう … 適宜

●作り方

- ②、生クリーム、バターを5分程度弱火にかける。
- スパゲッティを熱湯で20秒ゆがいて解凍する。
- スパゲッティと①を和え、塩・こしょうで味を調える。

アレルギー食材 (27品目) 小麦、乳、卵

チーズの世界へ旅しよう！
28th チーズフェスタ2019

RMK認定マークは、冷凍めんの安全・安心の証



RMK認定マークは、 冷凍めんの安全・安心を 保証するマークです。

日本冷凍めん協会は、工場の品質保証と衛生管理のための独自基準を定め、厳格な審査のうえ、適合の判定がされている工場で生産された冷凍めんに限り「RMK認定マーク」の表示を許可しています。

冷凍めんをお買い求めの際は、“おいしさ”と“安全・安心”を保証する「RMK認定マーク」をお確かめください。

チーズ普及協議会
日本輸入チーズ普及協会

冷凍めんに合うチーズのご紹介

スライス チーズ

北海道十勝とろけるスライスチーズ
7枚入り126g



株式会社明治

Heart Farm
とろけるスライスチーズ7枚



全国酪農業協同組合連合会

ゴードスライス



チェスコ株式会社

私のとろけるスライスチーズ



マリンフード株式会社

JUCOVIA
スライスチーズ7枚入り



ムラカワ株式会社

フィラデルフィア 贅沢3層仕立ての
濃厚クリーミーチーズ148g



森永乳業株式会社

こんがり焼ける
とろけるスライス(7枚入り)



雪印メグミルク株式会社

Q・B・B
大きいとろけるスライス7枚入



六甲バター株式会社

シュレッド チーズ

北海道十勝クワトロフォルマッジ
十勝産4種のチーズ140g



株式会社明治

ヨーロピアン
とろけるミックスチーズ



チェスコ株式会社

JUCOVIA
とろけるナチュラルチーズ500g



ムラカワ株式会社

クラフト細切りチーズ120g



森永乳業株式会社

Q・B・B
ピザラとろけるチーズ90g



六甲バター株式会社

白カビ チーズ (カマンベール チーズ)

北海道十勝
カマンベールチーズ90g



株式会社明治

ジェラル
カマンベール



チェスコ株式会社

アーラ
カマンベール



ムラカワ株式会社

雪印北海道100
カマンベールチーズ



雪印メグミルク株式会社

青カビ チーズ

ゴルゴンゾーラ ピカンテ



株式会社東京デリー

フルムダンベル



世界チーズ商会株式会社

キャステロ
クリーミーブルー5P



チェスコ株式会社

フレンドシップ
ブルークラシック



ムラカワ株式会社

プロセス チーズ 粉チーズ

ロルフ チーズフォンデュ 45g



株式会社宝幸

北海道十勝
パルメザンチーズ80g



株式会社明治

ガトースモーク



チェスコ株式会社

ザネッティ パウダーチーズ



ムラカワ株式会社

クラフト
切れるチーズ148g



森永乳業株式会社

雪印北海道100
粉チーズ芳醇



雪印メグミルク株式会社

Q・B・B
プレミアムベビーチーズトリュフ入り



六甲バター株式会社

クリーム チーズ

メイトー
クリームチーズ



協同乳業株式会社

アメリカンクリームカップ



チェスコ株式会社

Primar
(プリマル)



北海道乳業株式会社

アーラ クリームチーズ
プレーン



ムラカワ株式会社

フィラデルフィア
クリームチーズ200g



森永乳業株式会社

雪印北海道100
クリームチーズ



雪印メグミルク株式会社

Q・B・B
クリームチーズ250g



六甲バター株式会社

チーズの世界へ旅しよう!
**チーズ
フェスタ
2019**

※企業名は各チーズ50音順