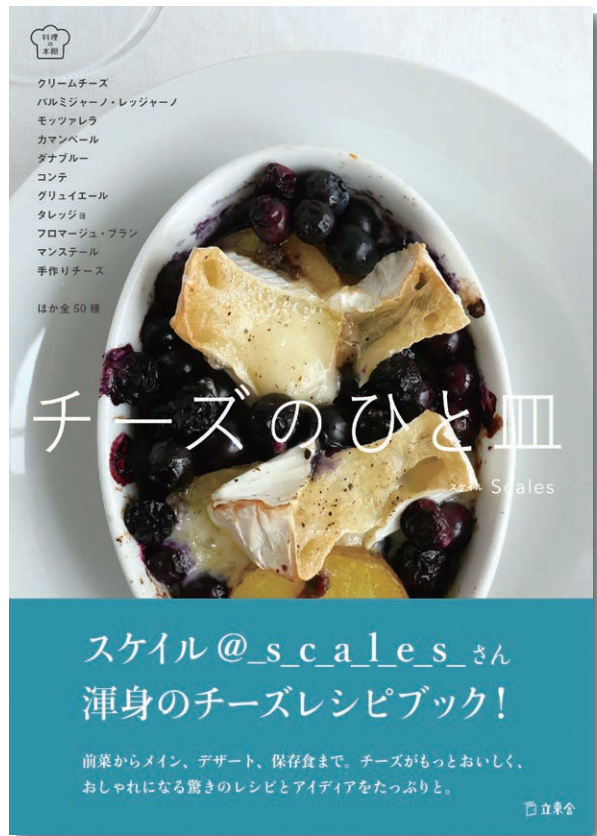


チーズを味わい、チーズを楽しむために。 スケイルさん渾身のチーズ尽くしのレシピ集。



初著者『果物のひと皿』に掲載された「桃のアールグレイマリネ」が一大センセーションを巻き起こしたのも記憶に新しい Scales（スケイル）さん。今度は、チーズへの愛をレシピに昇華させた『チーズのひと皿』をお届けします。相も変わらず、見たことも食べたこともないときりおしゃれなチーズレシピが目白押しの本書では、チーズとお酒のマリアージュを紹介する章立てや「チーズプラトー」という盛り合わせチーズプレートの提案、チーズとよく合うパンやスイーツのレシピ、おうちで作れる自家製チーズなど、さまざまな角度からチーズを味わい楽しみ尽くすレシピとアイデアを紹介しています。クリームチーズやモッツアレラ、シュレッドチーズ(ピザ用チーズ)など、スーパーでも売っているおなじみのチーズから、チーズ専門店ではか入手できない珍しい外国のチーズまで、チーズのラインナップは 50 種類以上にもなります。チーズ名からレシピ・おすすめの食べ方を調べられる索引ページも巻末に収録したので、冷蔵庫に眠ったままのチーズの再生にもぜひご活用ください！

チーズのひと皿

味わい楽しむ 123 レシピ

著者：Scales（スケイル）

定価（本体 1,700 円 + 税） A5 判 / 144 ページ

10/8
配本

CONTENTS

1. チーズのひと皿…バルミジャーノと生マッシュルームのサラダ / ジャがいもとブルーベリー、カマンベールのグラチネ / 揚げパンネのフンドウータ、他
 2. チーズのために…チーズのための甘いもの / チーズのためのクラッカー / チーズのためのパン / チーズのためのセミドライ / チーズのための保存食
 3. チーズとペアリング…ブリーのマッシュルーム詰め～スパークリングワインと、他
 4. 手作りフレッシュチーズ…自家製カッターチーズ / 自家製リコッタチーズ、他
- コラム…一度は食べたい特別なチーズ / チーズにひと手間、他

PROFILE

料理研究家。デザイナー職を経てイタリアに渡り、ミラノの ISTITUTO MARANGONI CORSO MASTER 課程終了。現地の風土と食文化に魅せられ料理の世界へ。食材の旬と自らの感性を大切にし、季節感あふれる、お酒にも合う料理を多数提案する。著書に『果物のひと皿』（小社刊）がある。Instagram @_s_c_a_l_e_s_

番線印	タイトル	ご注文数
	【新刊】チーズのひと皿 新刊指定締切：9/24（木） 定価：（本体1,700円+税） ISBN978-4-8456-3545-0	冊
	【既刊】からだが整う発酵おつまみ 定価：（本体1,600円+税） ISBN978-4-8456-3482-8	冊
	【既刊】果物のひと皿 4刷 定価：（本体1,600円+税） ISBN978-4-8456-3386-9	冊
	【既刊】アペロ フランスのふだん着のおつまみ 2刷 定価：（本体1,400円+税） ISBN978-4-8456-3250-3	冊

発売後、こちらから
店頭用POPを
ダウンロード
いただけます。

