

「日本で最も美しい村」のひとつでもある鶴居村。

タンチョウが空を舞い、牛や馬たちが草をはむ。

小川が流れ、青い空の下に丘が連なり、牧歌的な風景が広がります。

そんな鶴居村の、自慢の牛乳から作られる“こだわりのチーズ”をもっと多くの人に食べてもらいたい。気軽に料理に取り入れてほしい。その思いから、このレシピ集を作りました。

いつもの食卓に、鶴居村のチーズ料理がある。

そんな酪農郷の食文化を願っています。

## CONTENTS

- 1 ポケットサンド
- 2 鮭のクリームパスタ
- 3 赤・黄・緑のディップ
- 4 いろいろ野菜のミルクカレー
- 5 牧草ロールケーキ
- 6 カボチャのリゾット
- 7 ミルクチーズフォンデュ
- 8 やまべの春巻き
- 9 そば粉とチーズのクッキー  
そばのトリュフアード(チーズ焼き)
- 10 トロトロピザボール
- 11 鶴居風パエリア

### 食材について

#### ナチュラルチーズ「鶴居」

このレシピ集では、全ての料理に鶴居村振興公社「酪楽館」のナチュラルチーズを使用しています。鶴居産の良質な生乳から作られるチーズは熟成期間によって「ゴールドラベル」「シルバーラベル」「マイルドラベル」に分けられています。レシピでは、それぞれの料理に適するものを記載してありますが、チーズの種類や量はお好みで使用して下さい。

#### 鶴居産の食材

根釧牛乳、地場産野菜、やまべ、そば粉など、レシピに登場するチーズ以外の食材もできるだけ鶴居産や地場産のものを使用しました。

レシピ考案と料理担当

服部佐知子

鶴居村在住。町外れの丘の上に家族や動物たちと暮らす。敷地内でカフェレストラン「ハートンツリー」を営み、地場産素材を使ったオリジナル料理を提供している。料理教室も定期的に開催。

※鶴居村はNPO法人「日本で最も美しい村」連合に加盟しています。