



雪印メグミルク 料理講習会

牛乳・乳製品のお料理への活用方法をご紹介します

チーズコース ～チーズでもっとおいしく!～

チーズの特性をいかしたレシピをご紹介します。楽しくおいしく、お料理しましょう!



フライパンでちぎりパン



6P チーズ

たっぷり野菜とチーズのスープ



雪印北海道100
芳醇ゴーダクラッシュ

かんたんティラミス



雪印北海道100 マスカルポーネ

ヨーグルトコース ～ヨーグルトをもっと食卓へ!～

新たなおいしさを発見! ヨーグルトのお料理への取り入れ方をご紹介します。

ヨーグルトリゾット



ナチュレ 恵 megumi
雪印北海道100 粉チーズ芳醇

ヨーグルトの サブジ&ライタ または ヨーグルトの コールスロー



ナチュレ 恵 megumi
雪印北海道100 さけるチーズ プレーン

みかんのラッシー



ナチュレ 恵 megumi
雪印メグミルク牛乳

和食コース ～牛乳・乳製品をおいしく和食に!～

牛乳・乳製品は和の食材と、とっても良く合います。いつもの和食メニューにプラスして、新たな発見を!

ごはん& チーズふりかけ



雪印北海道100
粉チーズ芳醇

ミルク けんちん汁



雪印メグミルク牛乳

チーズ厚揚げ



チェダースライス

カッターチーズの 和え物



雪印北海道100
カッターチーズ

マスカルポーネの ぜんざい風



雪印北海道100
マスカルポーネ

※ 地域によっては、2コースからの選択となります。
また、子ども料理教室、親子料理教室や、コース以外のメニューも対応可能な場合もございます。
詳しくはお問い合わせください。

