



2021年10月20日

つくろう「カマンフォンデュ」！ おうちで簡単「カマンフォンデュ」アレンジレシピを大公開 「カマンフォンデュ」プロモーションを2021年10月19日より実施します

雪印メグミルク株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：西尾 啓治）は、「雪印北海道100 カマンベールチーズ」を使った「カマンフォンデュ」プロモーションを10月19日（火）より実施いたします。

当社は、1962年に、日本で初めてカマンベールを製造してから、今年で60年目を迎えました。

「雪印北海道100 カマンベールチーズ」は、北海道産の生乳を100%使用し、伝統の技でつくりあげた日本のカマンベールです。和食に慣れ親しむ私たちの味覚に合う、ぎゅっとつまったうまみとクリーミーな味わいにご好評いただいているロングセラー商品です。

「カマンフォンデュ」※は、カマンベールをまるごとそのまま使って楽しむチーズフォンデュです。食欲の秋を迎え、「カマンフォンデュ」をより広く知っていただくための特設WEBサイトを公開し、「カマンフォンデュ」の作り方や、当社社員がおすすめする、ご当地食材を使用したアレンジレシピなどを紹介します。

※「カマンフォンデュ」は雪印メグミルクの登録商標です。

さらに、料理研究家リュウジさん、ミシュラン一つ星レストラン「sio」のオーナーシェフ鳥羽周作さんの両名が、それぞれ考案したアレンジレシピをSNSで公開します。

おうちで手軽に楽しめるアレンジレシピの数々を、ぜひお試しください。

ご当地アレンジレシピ例「カマンベールのアヒージョ」



左：料理研究家 リュウジさん 右：「sio」オーナーシェフ 鳥羽 周作さん

1. 「カマンフォンデュ」特設WEBサイト公開

「カマンフォンデュ」の作り方や、当社社員がおすすめる、ご当地食材などを使ったアレンジレシピなどを紹介します。10月19日（火）より公開です。

特設WEBサイトURL：<https://www.meg-snow.com/hokkaido100/camemfondue/>

2. SNSにてインフルエンサーのアレンジレシピを公開

SNSでアレンジレシピが話題の料理研究家リュウジさんと、ミシュラン一つ星レストラン「sio」のオーナーシェフ鳥羽周作さんが、それぞれ考案したアレンジレシピをご自身のSNSで順次公開します。

■料理研究家 リュウジさん（10月22日公開予定）

Twitter：<https://twitter.com/ore825/>

Instagram：https://www.instagram.com/ryuji_foodlabo/

■「sio」オーナーシェフ 鳥羽 周作さん（11月公開予定）

Twitter：<https://twitter.com/pirlo05050505/>

Instagram：https://www.instagram.com/ouchi_de_sio/

※「Twitter」はTwitter, Inc.の、「Instagram」はInstagram, LLCの、商標または登録商標です。

■リュウジさん考案『ハニーチキン カマンフォンデュ』



■鳥羽周作さん考案アレンジレシピ ※詳細は後日公開予定



3. 「カマンフォンデュ」のレシピ



(1) 具材はお好みの大きさに切り、茹でる等準備をしておく。

(2) カマンベールチーズは上面の皮を切り取り、電子レンジ

(500W) で約 1~2 分、中身がトロトロになるまで加熱する。

(3) 好みの具材をつけていただく。

※電子レンジの機種により、加熱時間を調整してください。

雪印メグミルクのお料理レシピ URL：<https://www.meg-snow.com/recipe/detail/11143.html>

4. お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369（年中無休 9:00~17:00）

【雪印メグミルク ウェブサイト：<https://www.meg-snow.com>】

【雪印北海道 100 ブランドサイト：<https://www.meg-snow.com/hokkaido100/camembertcheese/index.html>】

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社

広報IR部 広報グループ

TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150

E-mail msb-pr@meg-snow.com