




チーズレシピ集

ひたちおおたチーズ工房



一つ一つ大切に手作りした チーズを皆さまへ。

広々とした田園風景と豊かな自然が広がる
いばらきけんひたちおおたし
茨城県常陸太田市。

のどかな環境でのびのびと過ごす牛たちから絞った濃厚で
味わい深い生乳を使い、「チーズ」を作っています。

「美味しい常陸太田の生乳で 美味しいチーズを作りたい」

その思いから作られた「ひたちおおたチーズ工房」

誕生したばかりのチーズが美味しく成長を遂げる過程を
皆さまと一緒に支えていただきたい。

そんな願いを込めて参りました。

レシピ監修

HATAKE AOYAMA 総料理長

神保 佳永 Jinbo Yoshinaga

常陸太田産の様々なチーズを、ご家庭でも簡単に美味しく
作ることができるレシピを作りました。

常陸太田チーズは原材料でもある地元産の牛乳に拘り、
職人が手作業で加工する事で、滑らかでコクのある美味
しいチーズへと生まれ変わります。

是非私のレシピで常陸太田チーズをご堪能ください。



もっちり、なめらか食感。 モッツァレラ

白く丸い形状のチーズです。ツルツルと滑らかで、よく「つきたてのお餅のよう」と表現されます。熱を加えるとトロリとして、モッツァレラ独特の糸引きが楽しめるので、ピザやグラタン等の加熱料理にもオススメです。



椎茸とモッツァレラチーズのフリット

油で揚げることで椎茸の香りが際立ち、中から包み込まれたモッツァレラチーズがトロリと、アンチョビのほどよい塩気が最高の1品です。

揚げ油は180°Cをきっちり守ってください。衣はたっぷりつけましょう。

材料(1人前)

椎茸 4個
モッツァレラチーズ 25g
アンチョビフィレ 1本
溶き卵 少々
小麦粉 少々
パン粉 少々
塩 少々
揚げ油 適量
刻んだイタリアンパセリ 少々

作り方

- ① 椎茸の石突きをとります
- ② 1つの椎茸の傘の裏にモッツァレラチーズ、アンチョビを乗せ、もう一つの椎茸で挟み込みます
- ③ ②に小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつけて、180°Cの油であげます
- ④ 揚げ上がった器にもり塩と刻んだイタリアンパセリをかけて完成

ヨーグルトのようなチーズ フロマージュブラン

乳白色のなめらかなクリーム状で、フランスでは離乳食にも使われています。酸味はヨーグルトよりやさしく、生クリームよりあっさりしています。

チーズ独特の匂いやクセがないので、チーズが苦手な方にもオススメです。



クレームダンジュ 苺のサラダ添え

フロマージュブランをよく脱水する事がポイントです。
メレンゲをよく立てましょう。食感が軽くなります。

材料(1人前)

| | |
|-----------------|-------|
| 脱水したフロマージュブラン | 100g |
| レモン果汁 | 小さじ1杯 |
| 生クリーム(乳脂肪40%以上) | 50g |
| 卵白 | 50g |
| 粉糖 | 25g |
| 苺 | 4個 |
| レモン果汁 | 小さじ1杯 |
| オリーブオイル | 小さじ1杯 |
| グラニュー糖 | 大さじ1杯 |
| ミント | 適量 |

作り方

- ① ザルにクッキングペーパーを敷きボウルを当て、ザルの中にフロマージュブランを入れ一晚脱水する
- ② 生クリームを8部立てにする、①の脱水したフロマージュブランと合わせレモン汁を少しづつ加え混ぜる
- ③ 別のボウルに卵白を入れてほぐし、粉糖を少しづつ加えメレンゲにし、②に数回に分けて加え混ぜる
- ④ カップにガーゼを敷きその中に③の生地を入れてガーゼで包み冷蔵庫で3時間冷やし固める
- ⑤ 苺は適当な大きさに切りレモン汁、オリーブオイル、グラニュー糖と合わせ、全てを器に盛りミントを飾り完成

ほんのり甘く、さっぱりしたチーズ リコッタ

真っ白なクリーム状のチーズで、粒のあるもろもろとした軽い食感が特徴です。やわらかな口当たりとさっぱりした味わいで、ミルクの自然なほんのりとした甘さが残っています。ジャムやはちみつと合わせてそのままの状態ですべてのオススメです。



ほうれん草とリコッタチーズの胡麻和え

ほうれん草の胡麻和えに、リコッタチーズのコクを加え濃厚なゴマ和えに仕立てています。日本酒などお酒のアテにぴったりな和モダンな一品です。リコッタチーズの水けをよく切ることがポイントです。

材料(1人前)

| | |
|---------|-------|
| ほうれん草 | 150g |
| 塩 | 少々 |
| リコッタチーズ | 50g |
| 白すりごま | 大さじ2杯 |
| 醤油 | 大さじ1杯 |
| 砂糖 | 小さじ1杯 |
| だし | 25cc |

作り方

- ① ほうれん草を水で洗い、塩を利かせたお湯で下茹でし氷水に落としよく水気を切り、適当な長さに等分切りする
- ② リコッタチーズの水気をよく切り、ほうれん草と共にボウルであえる
- ③ 白すりごま、砂糖、醤油、だして味付けをして完成

さけるチーズ istring

まるでサキイカをさくように、手で引っ張るだけで
チーズの繊維がさけるistringチーズ。

さけていく楽しさと、
シコシコとした食感の楽しさで
大人から子供まで人気です。



チーズナムル

本格ナムルにチーズを加え食感と旨味をアップ!ご飯にも合うおかずです。野菜は茹でて熱いうちに調味料と和えてください。そしてよく冷ましてからチーズを加えてください。

材料(1人前)

| | |
|------------|----------|
| istringチーズ | 1本 |
| もやし | 40g |
| ほうれん草 | 50g |
| 人参 | 20g |
| おろしにんにく | 少々 |
| 白煎りごま | 大さじ2分の1杯 |
| 醤油 | 小さじ2分の1杯 |
| ごま油 | 大さじ2分の1杯 |
| 塩 | 少々 |

作り方

- ① もやし、ほうれん草、千切り人参を沸騰したお湯で茹でて、よく水気を切りボウルに入れる
- ② ①におろしにんにく、白煎りごま、醤油、ごま油、塩を加えよく味を馴染ませ冷ます
- ③ ②に手でさいたistringチーズを加え混ぜ、完成

焼いて食べるチーズ カチョカヴァッコ

一度見たら忘れないユニークな形が特徴ですが、火を通す事で本領を発揮するので、とろけてより美味しく、いろんな食べ方を楽しめます。



カチョカヴァッコのサラダ磯部焼き

チーズのトロツとした食感と濃厚な味にどこか懐かしい焦がし醤油の塩け、ルッコラがさっぱりとサラダ感覚で食せます。ポイントはカチョカヴァッコを両面香ばしく焼くことです。

材料(1人前)

カチョカヴァッコチーズ 2分の1個
小麦粉 適量
オリーブオイル 大さじ1杯
醤油 大さじ1杯
板海苔(幅5cm、長さ15cm) 2枚
ルッコラ 10g

作り方

- ① カチョカヴァッコを縦にスライスする(2枚)
- ② テフロンのフライパンにオリーブオイルを敷き、小麦粉をまぶしたカチョカヴァッコを加え両面焼く
- ③ ②のフライパンに醤油を加える
- ④ 板海苔に③を乗せ、カチョカヴァッコと共にルッコラを包み込み完成



工房紹介

茨城県常陸太田市の北部に、ひたちおたチーズ工房はあります。

以前、給食センターとして稼働しておりましたが、「ひたちおたチーズ工房」として生まれ変わりました。

平日(10時~16時)は、工房で出来立てのチーズの販売もしております。また、ご要望に応じて、チーズ製造体験教室も開催できます。(要連絡)

お気軽にご連絡ください。

皆さまのご来館をスタッフ一同、お待ちしております。



車でのアクセス

水戸市内から約1時間20分
常磐自動車道「日立南太田I.C」から約45分
「那珂I.C」から約50分

電車でのアクセス

JR水郡線「常陸太田駅」下車
車で約40分

ひたちおたチーズ工房

〒311-0505 茨城県常陸太田市中大町1702-2

TEL : 0294-82-2329 / FAX : 0294-82-2395

E-mail : kobo@cheese-hitachiota.com

HP : <https://cheese-hitachiota.com>