

【非公式レシピ！？】

研究所の社員が自宅で密かにやっている… 森永乳業商品を使ったハマる食べ方を紹介！ ～第2弾 国産生乳消費拡大レシピ～

森永乳業の研究・情報センター(以下、研究所)には、基礎研究、応用研究、商品開発、レシピ開発、品質管理など様々な業務に携わっている社員がいます。レシピ開発を担当している部門が、森永乳業商品のオススメの食べ方を研究所内で募集しましたところ、王道のレシピから社員ならではの意外な発想のレシピまで、たくさんの情報が集まりましたので、ニュースレターとして紹介します。今回は、第2弾「国産生乳消費拡大レシピ」です。

<国産生乳消費拡大紹介の背景>

国内の酪農業界を取り巻く環境が厳しくなる中で、乳業業界が一丸となり国産生乳の消費拡大に取り組んでいます。今回は、当社商品より、国産生乳を使用している「森永のおいしい牛乳」、「クラフト フレッシュモッツアレラ」、「フィラデルフィア クリームチーズ」のレシピをご紹介します。ぜひおいしく国産生乳を使用した牛乳・乳製品をお召し上がりいただければと思います。

おすすめ！の2品

モッツアレラチーズの塩昆布漬け



商品：クラフト フレッシュモッツアレラ

投稿者：アイスクリームの研究担当者

モッツアレラと塩昆布を一緒に入れて、冷蔵庫で2時間以上漬け込みます。塩昆布の旨みがモッツアレラのミルク感を引き立てます！お早めにお召し上がりください。

クリームチーズで お手軽カプレーゼ風トースト



商品：フィラデルフィアクリームチーズ 200g

投稿者：レシピの開発担当者

トーストにクリームチーズを塗り、トマト・オリーブオイル・塩コショウで食べます。シンプルなのになんだかお洒落！クリームチーズのおいしさが引き立ちます。トマトが美味しい季節にどうぞ！

他にも！

サラミ、干し柿、チョコ、 クリームチーズのピンチョス



商品：フィラデルフィアクリームチーズ 200g

投稿者：アイスクリームの開発担当者

サラミ、干し柿、チョコ、クリームチーズを重ねた複雑な味わいです。見た目もお洒落でお酒に合いそうです。個人的にはウイスキーがおすすめです！

大根シチュー



商品：森永のおいしい牛乳

投稿者：商品の品質管理の担当者

大根は 1~1.5 cm 程度に切って、電子レンジで加熱してからシチューに加えます。大根の食感がよく、風味がシチュー（ミルク風味）と合って意外な発見でした！

クリームチーズでクリーム煮



商品：フィラデルフィアクリームチーズ 200g

投稿者：チーズの開発担当者

少量のクリーム煮を作る時に生クリームの代わりに使用。クリームチーズだけでクリーム感を出す、驚きのアイデアでした！簡単なのに手の込んだ料理に見えます。醤油やカレー粉を加えるとご飯にも合います！

ひとくちモッツァ入り もちトロかに玉



商品：クラフト ひとくちフレッシュモッツァレラ

投稿者：レシピの開発担当者

かに玉の仕上げにひとくちモッツァレラを。ボリュームも出て、満足感アップ。いつもと違うかに玉がおもしろいです。あんがかかっているの冷めにくく、モッツァレラのもちとろ食感が続きます！

ひとくちモッツアレラの しゃぶしゃぶ



商品：クラフト ひとくちフレッシュモッツアレラ
 投稿者：研究企画の担当者
 しゃぶしゃぶすることで、柔らかくもちっとした食感が楽しめます！少し柔らかくなったひとくちモッツアレラを生ハムに巻いて食べるとワインが止まりません！

モッツァとパルメでチーズトースト



商品：クラフト フレッシュモッツアレラ、
 クラフト 100%パルメザンチーズ
 投稿者：チーズの開発担当者
 モッツアレラチーズを薄切りして、パンにのせ、たっぷりパルメザンチーズをかけ、こんがりするまでトースト。ミルク感が引き立ちます。ダブル使いでチーズの濃厚さが味わえます！

クリームチーズとビヒダスの マリトッツォ



商品：フィラデルフィアクリームチーズ 200 g、
 ビヒダス プレーンヨーグルト
 投稿者：栄養補助食品の開発担当者
 水切りしたビヒダスヨーグルトとフィラデルフィアクリームチーズ、砂糖を混ぜてクリーム風に。さっぱりとしていて濃厚感があり、罪悪感なく食べられます！固さも程よく、パンに挟みやすいです。

ひとくちモッツアレラの梅しそ揚げ



商品：クラフト ひとくちフレッシュモッツアレラ
 投稿者：レシピの開発担当者
 ひとくちモッツアレラをゆかりや大葉の千切り、カリカリ梅の衣に付けて揚げます。モッツアレラのミルク感と梅しその酸味、爽やかさがマッチ。1品でボリューム感のあるレシピになります。

食べ方については、研究所の社員が自分の好みで楽しんでいるもので、決まった配合量があるわけではありませんが、もし目安が欲しいというメディアの皆さまは広報 IR 部までお問合せください。

<森永乳業ウェブサイト>
 <森永乳業レシピサイト>

<https://www.morinagamilk.co.jp>
<https://www.morinagamilk.co.jp/recipe/>

以上