

# 発酵がつなぐ和と洋のマリアージュ 『CRAFT MISO 生糀』 × 『ミニブリー』 コラボレシピ



## 味噌×チーズ！？ 和と洋のコラボ実現

味噌 × チーズと聞いて、意外な組み合わせと感ずるかたもいらっしゃるかもしれませんが、実はどちらも発酵食品同士。和と洋の垣根を越え、互いのおいしさを高め合える相性抜群な関係です。今回はひかり味噌の、そのまま食べておいしい味噌『CRAFT MISO 生糀』と、イル・ド・フランスの、クリーミーでマイルドな味わいが特徴の白カビチーズ『ミニブリー』の夢のコラボレシピをお届けします。

## ブリーチーズとは？

ブリーチーズとは、フランスはブリー地方で生まれた白カビタイプのチーズです。1000年以上の歴史を持ち「チーズの王」とも評されています。表面が白いカビで覆われていて、中身はクリーミーでコクがあり、マイルドな味わいです。ナチュラルチーズの1種で、味噌と同じく発酵・熟成によって特有の味わいや香り、食感を楽しむことができます。



## コラボ商品情報



### イル・ド・フランスとは？

伝説の大型客船「イル・ド・フランス号」に由来する名を冠した、バラエティに富んだフランス産のチーズをお届けするブランド。その使命は、華麗でハイセンス、そして何より、食を楽しむというフランスの文化を体感いただくことです。品質の高さと美味しさだけではなく、心浮き立つようなフランスのライフスタイルもお届けしています。

### 『ミニブリー』とは？

フランスや日本で人気の高い、大型の白カビチーズ(ブリー)を食べやすいミニサイズに。ミルクのコクが感じられるマイルドな味わいを、いつでも気軽に楽しめる個包装タイプです。



## コラボレシピ

### ミニブリーの味噌マーマレードのせ

クリーミーでマイルドな味わいの『ミニブリー』と、フレッシュな味噌『CRAFT MISO 生糀』の香りがマッチしたアペロにおすすめの一品です。マーマレードジャムは皮や果肉が多めのものを使うと、フルーティーさと程よい苦味が加わり、良いアクセントになります。



調理時間 5分未満

#### 【材料(2人分)】

『ミニブリー』	3個 /75g
味噌『CRAFT MISO 生糀』	小さじ1
マーマレードジャム	大さじ1
黒こしょう	適量
イタリアンパセリ(刻み)	適量

#### 【作り方】

- ① ミニブリーを横半分に切る。
- ② 断面を上にして皿に盛り、味噌を塗る。
- ③ ②にマーマレードジャムをのせ、黒こしょうと刻んだイタリアンパセリをトッピングして完成。

### ミニブリーのサーモンと味噌和薬味のせ

サーモンの濃厚な味わいと『ミニブリー』のミルクィな口当たりがマッチしたおつまみにおすすめのレシピです。そのまま食べておいしい味噌『CRAFT MISO 生糀』を使うことでバランスの良い塩味と旨みが増えます。和薬味はたっぷりのせるのがポイントです。



調理時間 10分

#### 【材料(2人分)】

『ミニブリー』	3個 /75g
サーモン(刺身用)	60g
味噌『CRAFT MISO 生糀』	小さじ2
大葉	10枚
青ねぎ	3本
みょうが	1本

#### 【作り方】

- ① 青ねぎを斜め切りし、水にさらしてから、よく水気をふき取る。
- ② 大葉を細い千切りにし、みょうがは薄い輪切りにして青ねぎと和える。
- ③ ミニブリーを横半分に切る。
- ④ 断面を上にして皿に盛り、味噌を塗る。
- ⑤ ④に薄切りにしたサーモンをのせ、その上に②をのせて完成  
イタリアンパセリをトッピングして完成。

## 最後に

毎日の食卓に寄り添う日常使いの代表、味噌。日常の中で、ちょっとしたご褒美として楽しみたい存在、チーズ。

一見すると担っている役割や楽しむシーンが少し異なるように感じますが、どちらも発酵食品という共通点を持っています。この二つが出会うことで、料理が少し特別な一皿に変わり、日常の味わいに新しいおいしさが生まれます。

伝統の食材に新しい発想が組み合わさることで、既存の枠にとらわれない楽しみ方や、可能性が広がっていくと私たちは考えています。