



QUEEN'S SETAN オリジナルレシピ

チーズフォンデュ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ
(シュレッドチーズ)



チーズフォンデュ

[材料(2人分)]

とろけるチーズ	240g
白ワイン(または牛乳)	60ml
にんにく	1/2片
コーンスターチ(片栗粉で代用可)	大さじ1
好みの具材(フランスパンやソーセージ、蒸し野菜など)	適量

[作り方] 調理時間: 約15分

- 鍋の内側に、にんにくの切り口をこすりつける。
- 1に白ワイン、チーズ、コーンスターチを入れ、木べらでまぜながら卓上ウォーマーなどで加熱し、チーズを溶かしていく。
- そのまま保温しながら、一口大に切った好みの具材をフォークにさし、チーズを絡めながら食べる。

※お好みで黒胡椒やナツメグを入れると、香りよく召し上がれます。

※3~4名で召し上がる場合は、材料を2倍量に増やすことをおすすめします。



QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%使用。
口の中に、濃厚な旨みと香ばしい風味が広がります。

レシピ提供元: チェスコ株式会社
発行: クイーンズ伊勢丹