



チーズ工房
共働学舎新得農場

自然分離したクリームを使い
手造りした、さっぱりとしながら
豊かな味わいがあります。



▲牛乳山クリームチーズ

料理人
旬菜鮮魚 味和久

〒060-0063

札幌市中央区南3条西3丁目

TEL.011-251-0380

営業時間 / 17:00 ~ 25:00

定休日 / 日曜日

おつまみ黒豆クリチ

材料

牛乳山クリームチーズ	120g
味付き黒豆	130g
ベーコンブロック	50g
赤ワイン	150cc

作り方

- ①. ベーコンブロックを黒豆と同じくらいの大きさにカットする。
- ②. 赤ワインと①を鍋に入れてひと煮立ちさせ、沸いたところに味付き黒豆も入れ、汁気がなくなるまで煮つめる。
- ③. ②の粗熱がとれたら、牛乳山クリームチーズと一緒にボールに入れ、均等になるよう混ぜる。
- ④. ③を筒状に形成したものをラップでくるみ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。
- ⑤. 食べやすい大きさにカットして完成。