

【非公式レシピ！？】

研究所の社員が自宅で密かにやっている・・・

森永乳業商品のハマる食べ方を紹介！

～第1弾 簡単おつまみ&サラダ篇～

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。このたび、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たところ、王道から意外な組み合わせまで予想以上にたくさんの情報が寄せられましたので、ニュースレターとして、皆さまにご紹介することにいたしました。

第1弾のテーマは、暑くなってきた、そろそろビールなどキンキンに冷えたお酒がおいしい季節になってきたということで「簡単おつまみ」と、7月6日のサラダ記念日に向けて、サラダレシピをご紹介します。

研究所の社員が、日頃、自宅で楽しんでいる簡単なものばかりですので、ぜひお試しください。

パルテノとふりかけ de お手軽ディップ



商品：ギリシャヨーグルト パルテノ プレーン砂糖不使用

投稿者：ヨーグルトの開発担当者

なめらかなパルテノはディップにぴったり。パルテノ1個にふりかけの小袋2袋を混ぜます。明太子のふりかけが特におすすめ！野菜やフライにも合います。斬新なアイデアと研究所内で話題になりました。

切れてるチーズのリンゴカプレーゼ



商品：クラフト 切れてるチーズ

投稿者：流動食の研究担当

チーズのねっとりさとリンゴのさわやかさの相性がよく、意外かもしれませんが、日本酒に合います。サクサクしたリンゴとなめらかな切れてるチーズで食感も楽しめます。

モッツアレラチーズの味噌漬け



商品：クラフト フレッシュモッツアレラ
投稿者：ビフィズス菌の研究担当者
モッツアレラを丸ごと味噌+みりんに漬けて1晩でおいしい味噌漬けに。みりんをちょっと入れることで味噌の塩味が穏やかになり、みりんの甘さとのバランスが良くなります。

クリームチーズの味噌漬け



商品：フィラデルフィアクリームチーズ 200g
投稿者：ヨーグルトの開発担当者、
ラクトフェリンの研究担当者
半日味噌に漬けておけば出来上がり！味噌だけでもおいしいですが、ゆずの皮を入れると爽やかになり、家族にも好評でした！

ヨーグルトと味噌で簡単漬け



商品：ビヒダス プレーンヨーグルト
投稿者：豆腐の開発担当者
お好みに合わせて2時間から一晩漬け込むだけでまろやかな味わいに。ヨーグルトと味噌だけなのに味わい深く、野菜特有の臭みも和らぐので、野菜嫌いのお子さまにも。容器もそのまま活用できます。

しらすパルメバゲット



商品：クラフト 100%パルメザンチーズ
投稿者：商品パッケージの開発担当者
しらす、パルメザンチーズ、マヨネーズを混ぜて薄切りバゲットにのせてこんがり焼きます。しらすとパルメザンチーズの香ばしさとマヨネーズの組み合わせが絶妙です！

切れるチーズチェダーのシウマイ揚げ



商品：クラフト 切れるチーズ チェダー
投稿者：ビフィズス菌の研究担当者
母直伝のレシピです。切れるチーズの「チェダー」を1/4サイズにカットし、シウマイの皮で巻いてサッと揚げるだけ。シウマイの皮は薄いのでパリッパリの食感。チェダーの濃い味は揚げても油の味に負けません。

3層スライスのパリチー



商品：フィラデルフィア 贅沢3層の濃厚クリーミーチーズ
投稿者：チーズの開発担当者
3層スライスならではの外はパリパリ中は柔らかいダブル新食感。ナッツを上にとッピングすれば酒のアテに最適。絶妙な加熱加減がポイントで、600Wで1分30~40秒くらいが目安です。

パルメとマヨネーズで 簡単シーザードレッシング



商品：クラフト 100%パルメザンチーズ
投稿者：アイスクリームの開発担当者
パルメザンチーズ、マヨネーズ、塩、砂糖、酢、胡椒、水
で簡単ドレッシング。パルメのザラザラ感が濃厚さを感じさ
せます。ドレッシングがなくてもマヨネーズとパルメザンチー
ズで簡単に作れます！

ハーブソルトパルテノドレッシング



商品：ギリシャヨーグルト パルテノ 砂糖不使用
投稿者：飲料の開発担当者
パルテノにハーブソルト、オリーブ油、胡椒、ニンニクを混
ぜ合わせ、サラダやディップで食べるとおいしい。カレー粉
を加えて味変も。パルテノ使用でたんぱく質も摂れて、マ
ヨネーズのように使えてヘルシーでおいしいです。

パルテノのポテトサラダ



商品：ギリシャヨーグルト パルテノ 砂糖不使用
投稿者：商品の品質管理担当者
マヨネーズを減らしてパルテノに置き換えるとカロリーを抑
えられる上に、コクが出ます。パルテノのなめらかさがポテ
トサラダによく合います。

ずりおろしモッツアレラのスノーサラダ



商品：クラフト フレッシュモッツアレラ
投稿者：アイスクリームの開発担当者
モッツアレラをグレーダー（チーズおろし器）ですりおろし
て、雪に見立てました。ブロッコリーと刻んだ赤パプリカにド
レッシングと一緒にかけてサラダに。見た目も鮮やかで食
卓が華やぎます。

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