



ウイスキーやバーボンといかが？

## スパイシー カナッペ



しょっぱい+甘い+辛い  
の三味一体の味わ  
いがサイコー！ スパイ  
スはカレー粉でもゲー！

**材料** 塩味クラッカー…お好みの枚数、ぬ  
って食べるヨーグルト…お好みの量、ガラム  
マサラ…適量、一味唐辛子…適量  
**作り方** ①塩味のクラッカーにぬって食  
べるヨーグルトを塗り、ガラムマサラと一味唐  
辛子を振りかけて出来あがり。

**材料(5人分)** ぬって食べるヨーグルト…  
1個(200g)、生クリーム100cc、ドライフル  
ーツ…適量  
**作り方** ①生クリームをしっかりと泡立て  
る。②①にぬって食べるヨーグルトと、ほど  
よい大きさに刻んだドライフルーツを入れて  
混ぜ合わせる。③②を冷凍庫で半冷凍  
になるまで冷やして出来あがり(お好みで、  
かっちり凍らせてもおいしいですよ)。

### フードプロデューサー 松田 真枝さん

札幌市出身。百貨店勤務、イタリア留学など  
を経て、現在はイタリア料理教室「クチナイト」  
を主宰。生産者とのつながりを大切に、北海  
道の旬の食材を活かした料理の提案や商品  
開発を手がける。HTBテレビ「イチオシ」レギュ  
ラー出演、コープさっぽろ「週刊トドック」つく  
れしびのレシピ担当など、メディアでも活躍中。

Facebook  
<https://www.facebook.com/masae.matsuda1>



ブルーチーズと合わせ  
ると、これがまた、たま  
らなく美味しいのです！



## セミフレッド (イタリアの冷菓)

おやぢがつくる定番デザートにぜひ！

おやぢの



乳製品  
の  
たのしみ

・その4・

とってもおいしいです！しかも簡単につく  
れます！フードプロデューサーの松田真  
枝さんからO.tone読者の皆さんへ、まご  
ころを込めて。今回は「ぬって食べるヨー  
グルト」を使った、とっておきの二皿です。

・使用する乳製品はコレ・



北海道 小林牧場物語

### 『ぬって食べるヨーグルト』

原料乳に小林牧場産の生乳を使い独自の製  
法で仕上げた、塗って食べるタイプのヨーグル  
トです。さわやかな酸み・甘み・コクが好評です。



ゆめ、えがお、げんき。  
新札幌乳業

新札幌乳業株式会社

札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号 TEL.011-897-1661

商品等の詳細はこちら ▶▶▶ <http://www.shinsapporo-milk.co.jp>