BENVENUTI！“ Robiora Festa ”
ようこそ、ロビオーラのチーズパーティへ！

2021 年 3 月　大阪イタリア料理店 TAMANEGI

地頭方シェフによる　ロビオーラチーズのレシピ

地頭方　貴久子さん

北イタリアのピエモンテで修業。帰国後、大阪のイタリア料理店で働き、2014 年に現在の「TAMANEGI」をオープン。
日々厨房に立ち、とことんまじめに、やりたい方向性を向上させている。

藤原　知美

酪農の短大卒業後、チーズ工房白糠酪恵舎に就職。1 年目から製造現場に入り、翌年ウォッシュチーズのロビオーラを担当することになる。チーズのお世話を通し、本当のおいしさを追求している。

ロビオーラは日本ではあまり有名ではありませんが、本場イタリアでは長い歴史を持ち、よく食べられるチーズです。癖のある香りが特徴の酪恵舎のロビオーラですが、食べてみると意外にも穏やかでミルクの優しさをしっかりと感じられるチーズ。ある意味、女性らしいチーズで、なんとなく地頭方さんや私に似ているのかもしれません。
井ノ口代表の計らいで、ふたりを引き合わせてくれたこと、地頭方さんの素材を大事にした味付けと作っていても食べていてもワクワクするようなお料理を考えてくださったことに、感謝します。
皆さん、是非このお料理を囲んで食べて、笑顔に、元気になってほしいです。

2021 年 3 月 25 日

チーズ工房白糠酪恵舎　製造課係長　藤原　知美

TAMANEGI × 酪恵舎
ロビオーラのフルコースレシピ

Antipasto

＊くんせいロビオーラチーズとオイルシシャモのサラダ
ロビオーラチーズドレッシングかけ
＊ロビオーラチーズと卵のココット
＊タラの白子とロビオーラチーズのソテー　アスパラを添えて
＊タマネギのオーブン焼き　ロビオーラチーズ詰め
＊フリコ

Primo Piatto

＊ロビオーラチーズのラビオリ　カチョ　エ　ペーペ
＊ポルペッティーニのトマトソーススパゲッティ
＊ロビオーラチーズともち麦の焼リゾット

Dolce

＊レアチーズケーキ
＊カントゥッチ

【 燻製ロビオーラチーズとオイルシシャモのサラダ 】
～ロビオーラチーズドレッシングかけ～

材料：ししゃも６本（セミドライ・一夜干し）
ローズマリー（お好みのハーブ）、ニンニク1かけ、
ロビオーラチーズ ①燻製用 60g、②ドレッシング用 60g
レモン汁 1／2個分、生クリーム 20cc、ヘーゼルナッツ（砕いたもの）
お好みの野菜
トマト、キュウリ、玉ねぎ、アスパラ、インゲン、カリフラワー、
葉もの野菜（レタス、ワサビ菜、クレソン、水菜、トレビス）など
※シソはぜひ入れてほしい。
野菜は種類を混ぜた方が複雑味が出て美味しい。

① シシャモはオリーブオイルにニンニクとハーブを入れてひたひたに浸ける。火にかけて沸いたらごく弱火にして、15分ほどオイル煮し、柔らかくする。

② ロビオーラをスモークチップで瞬間燻製する。
※煙が出てから1分半、火を止めて3分ほど放置して落ち着かせる。

③ 片手鍋に生クリーム、ロビオーラを入れ、弱火で溶かす。溶けたら、火から外してボウルに移し、レモン汁を加え、泡立て器でよく混ぜる。

④ ボウルに野菜を入れて、オリーブオイルと塩コショウをお好みで調味する。ドレッシングがかかった時の味のバランスを考えて。ビネガーを足してもOK。

⑤ ④のサラダを皿に盛り、シシャモのオイル煮、燻製ロビオーラ、ヘーゼルナッツを散らして、チーズドレッシングをかけたら出来上がり。

おすすめワイン etc.

ロゼや酸味の効いた道産ワインなどの白ワイン。
白糠のしそ焼酎鍛高譚（たんたかたん）の水割りなども。

白糠サラダとしてシラヌカの土地を表現してみました。シシャモのオイル漬けとロビオーラの燻製で、塩味がところどころにあるのと、食感のあるお野菜、甘味・辛味・苦みなどの複雑なサラダに、ロビオーラプラスレモンのさわやかでクリーミーなドレッシングが全てをまとめる役、統一感を出す役割になっていると思います。白糠の特産品であるシシャモと紫蘇を合わせました。土地のものを料理するという、イタリアらしいレシピです。

食べているうちに、どんどん食欲を増すサラダ。シシャモの味が濃いのと、チーズの塩気でお酒が飲みたくなる。白糠のおいしいものがギュッと詰まった特別なものに仕上がっています。

【 ロビオーラチーズと卵のココット 】

材料（2 人分）：ロビオーラチーズ　120g、生クリーム　200cc
卵黄　2個、味噌　小さじ1/2（味噌の種類はお好みで選ぶ）

① 片手鍋に、生クリームに溶けやすいように、1cm角に切ったロビオーラを入れて火にかける。

② 完全に溶けたら、もう少し煮詰め、木べらなどですくってリボン状に落ちるくらいにする。

③ 1つのココットに卵黄1個分と小さじ1/4の味噌を入れる。ここでは直径8．5cm、深さ5cmの耐熱用のココット皿を使用。

④ ②を③にココットの8分目まで入れる。

⑤ 250℃のオーブンで3～4分。表面のふちがポコポコ沸いてきたくらいが目安。

⑥ 仕上げは白コショウ少々とオリーブオイルをかける。卵黄は固まっていないのが成功。

トリュフをかけたり、パンにつけたり、野菜につけたり、そのままでもOK。

マルケ

おすすめワイン etc.

マルケの白ワイン　ヴェルデッキオ
又はピエモンテのアルネイスを使った白ワイン

ロビオーラチーズのクリームは、チーズの香りと、塩気のあるクリームで、そこに味噌が旨味のアクセントになります。それをまろやかにして、コク感を出してくれるのが卵黄です。
ウォッシュチーズなのに、軽やかさのあるクリームになっています。味噌は赤味噌でも面白ですが、お好みでいいです。お野菜をつけて食べるであれば、その時の旬のものがいいですね。これからの時期は新タマネギ、新じゃが、アスパラ、春キャベツ、山菜、タケノコが美味しいですね。

おうちにあるもので簡単にできて、忙しい人にとってすごく良い。
フォンデュのように楽しめて、野菜をたくさん食べられそう。
人に教えたくなるレシピです。

【 タラの白子とロビオーラチーズのソテー　アスパラを添えて 】

材料：タラの白子　35g、ロビオーラチーズ　15g、
オリーブオイル、黒コショウ、塩、粉チーズ　適量

① タラの白子を軽く洗い、沸騰したお湯に塩を入れ、5分ほど茹でる。

② ざるにあげて、キッチンペーパーで水分を取る。

③ テフロンのフライパンに少量のオリーブオイルをひき、タラの白子を入れ、中火で片面だけ焼き色を付ける。

④ きれいに焼き色が付いたら、ロビオーラもフライパンに入れ、少し溶けてきたところに、ひっくり返したタラの白子をのせる。焼き色が付いた面が上になるように。

⑤ ロビオーラにも焼き色が付いたら、茹でたアスパラの上にのせて、EXバージンオリーブオイルと黒コショウ、粉チーズをかけて完成。

おすすめワイン etc.

少し青っぽい香りのある白ワイン
ソーヴィニヨンブランなど

タラの白子の旨味と濃厚な味に、香ばしいロビオーラチーズの風味と食感が重なり合って、茹でたアスパラの美味しいソースになります。本当は白子がベストなのですが、白子が手に入らない季節には、しっかりしたホタテ貝柱でも良いです。また、タラの旬の冬だと、付け合わせには冬野菜のかぶら、里芋、ゆり根などがおいしそうですね。
チーズ、白子を焼く際に水分が出過ぎるという点でのアドバイスは白子は茹でたらしっかり水分を取り、しっかり粉を付けてフライパンに乗せ、焼き色が付くまではあまり触らないこと。チーズも焼き色が付くまではひっくり返さない。たくさん作るときでも、白子は一人分ずつ焼くことで失敗を防げます。

白子の味がクリーミーなソースになって、アスパラとよく合う。白子がロビオーラの味を引き立てている。やや調理が難しいですが、何回もトライしてでも食べたくなる、本格的なレシピです。

【 タマネギのオーブン焼き　ロビオーラチーズ詰め 】

材料：タマネギ　Mサイズ2個、ロビオーラチーズ　120g
生クリーム　200cc、キノコ、松の実　適量
卵黄　1個、粉チーズ、塩、コショウ

① タマネギを皮付きのまま230℃くらいのオーブンで30分ほど焼く。手で押したときにタマネギの周りが少し柔らかければOK。粗熱が取れるまで待つ。

② 頭の方1cmくらい切る。ここは蓋になる。反対側は切らないでください。残った下の方は皮以外に一層残してくり抜く。これが器になります。

③ くり抜いたタマネギを5ミリ角に切る。

④ 片手鍋に切ったタマネギを、少量のオリーブオイルと塩少々で弱火でじっくり甘味が出てしんなりするまで炒める。

⑤ 炒まったところに、生クリーム、ロビオーラ、卵黄、松の実を入れてホワイトソースくらいの濃度になるくらいまで煮詰める。グラタンくらいのしっかりめの固さにする。煮詰まったら、粉チーズ、塩、白コショウなどで味を調える。

⑥ 別鍋で、お好みのキノコをソテーし、⑤に入れて混ぜる。

⑦ タマネギの器に⑥を詰めて、表面に粉チーズをかけて、230℃くらいのオーブンできれいな焼き色がつくまで焼いたら完成。

おすすめワイン etc.

しっかりとコクのあるシャルドネ
若いフレッシュ感のある赤　ネッビオーロ

ピエモンテの地方料理をアレンジしたレシピ。タマネギに詰める内容は人それぞれなので、今回はくり抜いたタマネギをじっくり炒めて、甘みを出すことがポイントです。タマネギの優しい甘味と、ロビオーラチーズの風味と塩味、プラス　キノコの香りと旨味で味のバランスが取れていると思います。焼き上がりは香ばしい香りもプラスされて食欲をそそります。ピエモンテと北海道がひと皿で表現できると思って仕上げました。

タマネギを丸ごと使った、とっても大胆な料理で、まずインパクトがあって面白い。タマネギとロビオーラとキノコだけでしっかりした味わいになっている。中身を変えていろいろ試してみたい。

【 フリコ 】

材料：ジャガイモ　100g(茹でたもの)、ロビオーラチーズ　50g
オリーブオイル、バター　適量

① 串がすーっと通るくらいまでジャガイモを茹でる。熱いうちに皮をむいて、粗熱が取れるまで待つ。

② ジャガイモが冷めたら、おろし金などで千切りにする。ロビオーラも同じようにカットする。今回は四面おろし面が違う、チーズスライサーを使用。

③ テフロンのフライパンにバターを入れてバターがパチパチ鳴ったら、ジャガイモ→ロビオーラ→ジャガイモ→ロビオーラと、重ねていく。3～4層くらい。

④ 弱火でゆっくり焼き色を付けていく。下のジャガイモがカリっとなってきれいな焼き色が付いたらひっくり返して、同じように焼いたら完成。

マスタードを添えて、パンにはさんでも、ローストチキンなどの付け合わせにしてもOK。層を増やして主食にしてもOK。

おすすめワイン etc.

おやつっぽく食べるならプロセッコや微発砲の白ワイン
黒コショウをきかせてビールでも
レモンを加えたハイボールでもいい

シンプルなジャガイモとチーズの組み合わせです。細切りにすることで、カリッと表面が焼けて、チーズいい香りと、中央部はムチッとした食感でいいコントラストになります。味は上品なマッシュポテトのような感じです。なので、お肉やお魚のローストの付け合わせにしても、他のお料理ともうまく馴染んでくれると思います。生のジャガイモではなく、茹でたものを使うことで、時短になって調理も簡単になります。生だと、表面は焼けても中心部に火が通っているのかわからないという問題も出てくるので。

ジャガイモとロビオーラだけで作れるところが魅力的。余計な味付けをしなくても十分おいしい。子供にはおやつ、大人には簡単なおつまみになります。

【 ロビオーラチーズのラビオリ　カチョ エ ペーペ 】

材料：ロビオーラチーズ　60g、市販の餃子の皮　6枚　厚めでモチモチのものが良い
茹でたエンドウ豆　適量、バター、黒コショウ、粉チーズ　適量

① 餃子の皮に収まるくらいにカットしたロビオーラを好きな形に包む。中身が出ないように。

② フライパンにバター10g、黒コショウを挽いて弱火にかける。黒コショウがパチパチと香りが出てきたら火を止め、水を50～70cc入れて、茹でたエンドウ豆を入れて温める。ソース完成。

③ 沸騰した湯に少量の塩を加え、ラビオリを茹でる。
1分くらいで触ってみて、やわらかくなっていたら
ザルにあげ、温めておいた②のソースの中に入れ
てよくからめる。

④ 火を止めて、全体に粉チーズをかけて再度からめる。

⑤ お皿に盛り、黒コショウと粉チーズをかけて完成。

おすすめワイン etc.

ドライなクランチャコルタ
さっぱりめの白ワインと一緒に食べると旨味が倍増します！

家で生パスタを作るとなると、ちょっと気合がいるので、今回は餃子の皮にロビオーラをそのまま入れる、お手軽な感じに仕立てました。塩気が少し強いので、茹でるときのお湯や、ソースの塩分は気をつけてください。このレシピが一番塩味を強く感じました。エンドウ豆などで甘味をプラスすると、穏やかになって食べやすくなると思います。少し冷めるとチーズにムッチリ感が出て、それも面白いです。

ロビオーラの味がストレートに感じられるレシピです。餃子の皮とは思えないくらい、シンプルなイタリアンの味になっています。ロビオーラの外皮のピンク色がうっすら見えて、春にぴったりな一皿になっています。

【 ポルペッティーニのトマトソーススパゲッティ 】

材料：粗挽きの合挽き肉　300g（下味：塩、コショウ、卵白1個分、クミン）
酪恵舎のチーズ色々、タマネギ　1 個、ニンニク　1片、ホールトマト缶　1ℓ
粉チーズ　適量

① 合挽ミンチ（できれば合挽）に塩、黒コショウ（下味程度で）、卵白、クミンを入れてよく混ぜる。この時、あまり練り過ぎず、肉感の残る感じがおすすめ。

② ロビオーラや他のチーズを 5g ほどの正方形にカットし、①に包む。

③ 片手鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニク 1 片を入れて弱火にかける。ニンニクが色づき香りが出てきたら、スライスしたタマネギを入れ、ひと塩混ぜて蓋をし、蒸し焼き状態にして甘味を出しながら、ときどき混ぜて炒める。

④ タマネギがしんなりして水分が出てきたら、ホールトマト1L と団子状に丸めたポルペッティーニを入れて強火にする。1 度沸いたら弱火にする。15 分煮込んで味を調える。

⑤ 茹でたパスタをからめて完成。

おすすめワイン etc.

ドライなクランチャコルタ
さっぱりめの白ワインと一緒に食べると旨味が倍増します！

今回、合挽の粗挽きミンチを使っているのですが、牛や鹿などの赤み系のお肉とロビオーラチーズの個性が合うと思います。そこに豚の旨味をソースに足したかった為、合挽を選びました。粗挽きにして肉感のある団子の中に、少し癖のあるチーズを入れると相性もいいし、ソースとしても肉に負けないチーズが、いい存在感を出してくれています。今回はその他に、いろいろなチーズを入れて、一つ食べるごとに、ソースの表情が変わると面白いかなと思いました。もし団子の中からチーズがもれ出してきても、ソースの旨味になるので、気にせず、調理してください。スパゲッティは、肉団子に負けないくらいの、太麺が合うと思います。ペンネ、リガトーニなどのショートパスタもいいですね。

とってもあっさりしたトマトソースなのに、お肉とチーズでしっかり旨味が感じられます。この料理が食卓に並ぶだけでとてもテンションが上がります。食べ終わった後の満腹感が良いです。

【 ロビオーラチーズともち麦の焼リゾット 】

材料：ロビオーラチーズ　50g、もち麦　80g、雑穀　20g
松の実　5g、チキンブイヨン　200cc、粉チーズ　15g

〈下準備〉

・もち麦、 雑穀は沸騰した湯に一緒に入れて 30 分ほど茹でる。
・市販のチキンブイヨンを鍋に入れて温めておく。
・松の実は軽くローストしておく。
・ロビオーラチーズは溶けやすいようにカットしておく。

① 片手鍋にチキンブイヨンが沸騰したところに、茹でたもち麦と雑穀、 松の実を入れて弱火にして水分がなくなるまで混ぜながら煮詰める。

② 煮詰まったらロビオーラ、 粉チーズを入れてよく混ぜて完全に溶かす。 味を調える。

③ 熱したテフロンのフライパンに、 そのまま流し入れてフライパンを揺らしながら中火で焼く。焼き色がきれいに付いたら、 ひっくり返して、同じように焼き色を付けたら完成。

おすすめワイン etc.

焼リゾットだけで合わせるなら、
近年出しているオレンジワインという
ジャンルのナチュラルワイン、
しっかりとした辛口の純米酒がいい！

最初はもち麦だけで作ったのですが、平坦な味になったので、雑穀と松の実を入れて風味と食感をプラスしました。ロビオーラチーズの香ばしく焼けた香りと丁度いい塩味がマッチしていると思います。上から細かく削ったチーズをかけてそなまま試食にしても、羊やエゾ鹿の煮込み料理などの付け合わせにも合うと思います。松の実が無い場合は、実山椒や、レーズン、クコの実など焼きリゾットと一緒に食べるものに合わせて変えるのもいいですね。

チーズのカリっとした食感とお米のもちもちとした食感が新しく、おもしろいです。口に含んだ時に、ロビオーラの風味が広がります。雑穀やもち麦は栄養素が高いので、とても健康的にも良いレシピです！

【 レアチーズケーキ 】

材料：ロビオーラチーズ　125g、ヨーグルト　100g、生クリーム　100g
グラニュー糖　50g、レモン汁　適量
板ゼラチン　6g　水でふやかしておく、クラッカー　適量
☆ラム酒漬けレーズン　25g　☆セミドライイチジク　35g
☆アーモンドスライスとピスタチオ　合わせて30g

〈下準備〉
前日にレーズンをラム酒（お好みの洋酒　ブランデー、グラッパなど）に浸けておく。

① 片手鍋に溶けやすいように１㎝位にカットしたロビオーラ、生クリーム、グラニュー糖を弱火にかけて溶かす。

② チーズが完全に溶けたら、水で戻した板ゼラチンを加え、ゴムベラで混ぜて完全に溶かす。鍋の周りがフツフツと沸いたら火を止め、温かいうちにこし器で濾しながらボウルに移し、氷水の中にボウルを入れ、混ぜながら完全に冷ます。
③ 完全に冷めたらヨーグルト、レモン汁の順に加え、よく混ぜる。
④ 粗く刻んだ☆を全部入れて混ぜ、型にラップを敷いて、流し込む。
⑤ ６時間ほどおいて固まったら、型から外してカットして、クラッカーの上にのせたら完成。お好みではちみつやミルクジャムをかけても OK。

おすすめワイン etc.

レーズンバターのイメージなので、是非、余市のウイスキーや香り高いブランデー、グラッパ等を合わせると旨味が増します。
お酒が苦手な方は、香りの強くない紅茶にほんの少しブランデーをたらしてストレートで。

一言でいえば、甘じょっぱい大人のレアチーズケーキです。材料ひとつひとつに存在感があり、最もロビオーラチーズの風味が生きていると思います。ラムレーズンのお酒の香りと、ドライフルーツ、ナッツの香り、食感、色々な個性をロビオーラチーズが自身の個性も生かしてひとまとめにしている感じです。

いろんなフルーツ、ナッツが入って、とっても贅沢なチーズケーキ。ロビオーラでしか出せない味わいが癖になる。チーズ好きにはたまらないスイーツです。

【 カントゥッチ 】

材料：ロビオーラチーズ　100g、薄力粉　70g、グラニュー糖　60g
皮付きアーモンド　30g、全卵　30g、打ち粉　適量

① 皮付きアーモンドは粗く刻んでおく。
ロビオーラも同様に切っておく。

② ボウルにすべての材料を入れて混ぜる。
打ち粉をしながら、手に付かないように
水分を調整し、ひとまとめにする。

③ 打ち粉をしっかり打った台の上に生地を
おき、めん棒で3～5mmくらいの厚さに
伸ばす。型抜きで抜いて天板に並べる。

④ 170℃に温めておいたオーブンに入れ、
20 分ほど焼く。
きれいな焼き色が付いたら完成。

おすすめワイン etc.

塩気がある焼き菓子なので、
ビールやハイボールが合うと思います。
ノンアルコールなら緑茶！

カントゥッチ風焼き菓子です。焼きたてよりも次の日くらいの方が落ち着いて風味もよく感じられると思います。ロビオーラチーズの香ばしく焼けた香りがおやつにも、おつまみにも合うと思います。焼き菓子のイメージは日持ちする感じですが、これはチーズを練りこんでいるので、日にちが経ちすぎると、湿気やすく、風味も落ちやすいので、早めに食べてください。もしくはもうちょっとしっかり焼き上げるのもいいかもしれません。

オーブンで焼き始めると、ロビオーラのいい香りがしてくる。
ナッツの旨味とチーズの塩気が合う。チーズが焦げてカリっとなった部分も美味しい。型抜きなので、子供も楽しんで出来そうです。