

# Cheeseland®



## PRODUCT LIST 2010

### Balarina® Premium Aged Goat Cheese

A Gold Medal winner. This artisan cheese has been aged for over 2 years in our select Dutch aging rooms. It has a stunning complex flavor. It is nutty with flavors of caramel. This cheese adds a great touch when grated over spinach salad, pizza or pasta. It also makes fabulous risotto and omelets.



### バラリーナ特別超熟成ゴート (Balarina® Premium Aged Goat Cheese)

金賞受賞。チーズ職人が心をこめて、特別のオランダ式熟成室で2年以上もかけて熟成しました。驚くほど複雑な味わいです。キャラメル風味のナッツの味がします。ほうれん草のサラダ、ピザやパスタに振りかけると格別の味わいです。また、素晴らしいリゾットやオムレツにも大活躍。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2123	3.6 kg	1 ケース	1 年	山羊(低温殺菌)	2 年



### Gooda® Reduced Fat

This is our best-selling reduced fat cheese. This Gooda® has sensational flavor and a creamy smooth texture, unlike other fat-reduced cheeses. It is also perfect for cooking and melts beautifully. Made with vegetable rennet.

Item #	Weight	Pack	Shelf Life	Milk Type	Age
2464	4.5 kg.	1/case	6 mo.	past.cow	5 wks.

### 低脂肪ゴーダ (Gooda® Reduced Fat)

低脂肪チーズのベストセラーです。他の低脂肪チーズとは異なり、驚くほどなめらかな味わいとクリーミーでとろけるような舌触りが特徴です。料理にも最適で見栄えよくきれいに溶けます。植物性レンネットを使用。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2464	4.5 kg	1 ケース	6 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間



### Gouda Lekker®

"Lekker" translates to "delicious" in English. This matured Gouda has been aged for 6 months. This cheese has a delicate, full and creamy taste. It's a wonderful snacking cheese.

Item #	Weight	Pack	Shelf Life	Milk Type	Age
2222	4.5 kg.	1/case	1 yr.	past.cow	6mo.

### ゴーダ・レッカー (Gouda Lekker®)

「レッカー」とはオランダ語で「美味しい」という意味。このゴーダチーズは6ヶ月熟成させています。繊細でいて、芳醇でクリーミーな味わいです。おやつにぴったりのチーズ。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2222	4.5 kg	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	6 ヶ月

# PRODUCT LIST 2010

## Benning™ Gooda® Goat Mild with Organic Garlic

A hint of fresh organic garlic blended in this cheese is all it takes to turn this already popular cheese into an ideal cheese for making pizza, omelets, tortillas, pasta dishes and creamy cheese sauces. The cheese is made with milk from farms where the goats freely roam through all the growing seasons, benefiting from clean air, sunshine and fresh grass.



### 有機ニンニク入りベニン・ゴーダ・マイルド・ゴート (Benning™ Gooda® Goat Mild with Organic Garlic)

新鮮な有機栽培のニンニクのほのかな風味で、とても人気があるチーズです。ピザ、オムレツ、トルティーヤ、パスタ、クリーミーなチーズソースには最適。澄んだ空気、降り注ぐ日光、新鮮な牧草に恵まれた広大な牧場で一年中放し飼いにされている山羊のミルクから作られています。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2122	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	山羊(低温殺菌)	5 週間

## Benning™ Gooda® Goat Mild

This popular mild cheese combines the light fresh taste of goat milk with the smooth texture of a Gouda that appeals to children as well as parents. The flavor is distinctive and flavorful yet mild. The Benning™ goat cheese is easy to melt, slice or grate. It makes great sandwiches for the kids and melts beautifully on Pizza.



### ベニン・ゴーダ・マイルド・ゴート(Benning™ Gooda® Goat Mild)

このマイルドなチーズは、山羊のミルク特有の新鮮で軽い味わいとゴーダブランドのスムーズな口当たりで、子供から大人までとても人気があります。くせのない独特の風味が豊かでしかもマイルドなチーズ。ベニン・ゴートチーズは、溶けやすく、スライスしたり、おろしたりと用途が多様です。お子様のサンドイッチやピザ作りには欠かせません。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2124	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	山羊(低温殺菌)	5 週間

## Ewephoria® Aged Sheeppmilk Gooda®

This new creation from Holland is unlike any other sheep milk cheese you have ever tasted before. The milk comes from a small farm where the sheep are treated like family. Even though this cheese has been aged for one year, it has developed a sweet and nutty flavor. This cheese tastes like candy! Experience it for dessert with red or green grapes. Made with vegetable rennet.



### ユーフォリア超熟成シープミルク・ゴーダ (Ewephoria® Aged Sheeppmilk Gooda®)

オランダからの新製品!このシープチーズは今までにない味をお届けします。小さな牧場で、家族の一員のように扱われている羊のミルクが原料。1年の熟成期間を経て、甘みのあるナッツ味を醸していくまるでキャンディのようです。デザートに新鮮なブドウと共に試してください。植物性レンネットを使用。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
6000	3.6 Kg	1 ケース	1 yr.	past.sheep	1 yr.

PRODUCT LIST  
2010

Ewephoria® Matured Sheeppmilk Gooda®

This artisan cheese comes from a small sheep farm where the animals get plenty of sunshine, fresh grass and clean air. The local soil is reclaimed mineral rich ocean clay, providing for an exceptionally creamy milk. A truly delicious cheese, it's flavor is mellow but rich with a sweet and nutty finish. No wonder it's so popular! Like its older sister it's made with vegetable rennet.



ユーフォリア熟成シープミルク・ゴーダ (Ewephoria® Matured Sheeppmilk Gooda®)

この小さな牧場では、溢れる日光、新鮮な牧草、清浄な空気の理想的な環境で羊たちを飼育しています。特にこの牧場の土にはミネラルが多く含まれており、そこで生産されるミルクは他では例を見ないほどクリーミー。なめらかで甘みのある芳醇な風味にナッツの後味がこのチーズの特徴です。正にチーズの極上品、コクと深みのある贅沢な味わいが人気の秘密。植物性レンネットを使用。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
6400	4.5 kg.	1 ケース	6 ヶ月	羊(低温殺菌)	4 ヶ月



Maasdammer®

Maasdammer is a Swiss-type cheese, made from part skim-milk. It has a rich, creamy flavor and a smooth, firm texture with 25% less salt than other Dutch cheeses.

Item #	Weight	Pack	Shelf Life	Milk Type	Age
686	11.8 kg.	1/case	9 mo.	past.cow	5 wks.

マアスダマー (Maasdammer®)

マアスダマーはスイス系のチーズで、原料に一部スキムミルクを使用しています。豊かでクリーミーな味わいがあり、滑らかでしっかりした口当たりです。他のオランダ製のチーズと比べて塩分が25パーセント控えめ。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
686	11.8 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間



Gooda® Good For You™

Delightful, mild flavor with an extraordinarily smooth, creamy texture. A classic, mild Dutch cheese which is well known and well-loved. Our Gooda® Good For You™ is particularly high-quality, consistent and delicious.

Item #	Weight	Pack	Shelf Life	Milk Type	Age
2161	4 kg.	1/case	9 mo.	past.cow	5 wks.

ゴーダ・グッドフォーユー (Gooda® Good For You™)

マイルドな味わい、きわめてスムーズでなめらかな食感に思わず感嘆の声があがります。伝統的でマイルドなオランダのチーズは定評があり、世界中で愛されています。この高品質の安定した素晴らしい味わいをお楽しみください。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2161	4 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

## PRODUCT LIST 2010

### Roomano Pradera®

Our edible masterpiece has matured for 36 months, allowing its body to develop a muted caramel color, matched by a uniquely intense, yet sweet flavor. So versatile, Roomano Pradera® can be grated as a wonderful alternative to Parmesan or chunked as a perfect crowd pleaser at cocktail time. An excellent dessert cheese.



### ローマノ・プラデラ (Roomano Pradera®)

これこそ「食べる芸術」と呼ぶにふさわしいチーズ。3年以上の歳月をかけて熟成し、落ち着いたキャラメル色と、甘みのある強烈で独特の味わいを作り上げました。ローマノ・プラデラは、すりおろしてパルメザンチーズの代用としても、あるいはカクテルのおつまみとしても最適。また、素晴らしいデザートチーズにもなります。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
8600	6.8 kg.	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	3 年 6 ヶ月

### Noord Hollander®

This incredible cheese is made from the highest quality milk. The pastures in the North Holland area sit on top of mineral rich ocean clay and the milk from that area is noticeably sweeter and richer than regular Dutch milk. This four year aged gourmet cheese makes a great dessert cheese and many other things!



### ノード・ホランダー (Noord Hollander®)

この比類なきチーズは、高品質のミルクから作られています。北部オランダの牧草地帯は、ミネラルが豊富に沈殿した粘土層。そこで取れるミルクは、他のオランダのミルクと比べて一段と甘く豊かな味わいです。4年もかけてじっくりと熟成させたこのグルメチーズは、デザートチーズとしても、また他の用途としても万能。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2236	10 - 11 kg.	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	4 年

### Gouda Smaakvol®

"Smaakvol" translates to "tasteful" in English. This cheese is aged for 9 months. The flavor is between Lekker and Pittig, having more punch than the Lekker Gouda, but is creamier than the Pittig Gouda.



### ゴーダ・スマクボル (Gouda Smaakvol®)

「スマクボル」とはオランダ語で「味わい深い」という意味。このチーズは熟成に9ヶ月間かかります。味は、ゴーダ・レッカー (Gouda Lekker) とゴーダ・ピッティグ (Gouda Pittig) の中間で、ゴーダ・レッカーよりもパンチがありますが、ゴーダ・ピッティグよりもなめらかです。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2235	4.5 kg.	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	9 ヶ月

## PRODUCT LIST 2010

### Gouda Pittig®

"Pittig" translates to "full bodied" in English. This gourmet item has matured for 4 years, allowing its body to develop a muted caramel color, matched by a full tangy flavor. This cheese is so versatile, it can be grated as a Parmesan alternative or chunked to go along with your favorite cocktail.



### ゴーダ・ピッティグ (Gouda Pittig®)

オランダ語の「ピッティング」には「こくがある」とか「重厚感」の意味があります。このグルメチーズの熟成には4年もかかります。落ち着いたキャラメル色は、しっかりとした独特な味わいに似合います。このチーズは多用途なので、すりおろしてパルメザンチーズの代用としても、あるいは角切りにしてカクテルのおつまみとしても最適。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2238	10 kg	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	4 年

### Leyden®

Leyden's firm composition and the addition of cumin seeds (which are responsible for its tangy flavor and spicy aroma) distinguish it from other Dutch cheeses.



### ライデン (Leyden®)

ライデンのしっかりしたチーズに香辛料クミンの種を加えました。独特のほのかな苦味と刺激的な芳香が、他のオランダチーズとはまったく異なる風味にしています。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2282	9 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Dutch Vintage®

This classic Gouda is aged to perfection. Tiny white crystals form naturally during the aging process, which give the cheese its distinctly rich, nutty taste. This is a distinct and memorable cheese—a natural repeat seller!



NEW  
Product!

新製品！

### ダッチ・ビンテージ (Dutch Vintage®)

この伝統的なゴーダチーズの特徴は、その完璧な熟成ぶりです。熟成工程で自然に生成される微細な白い結晶が、このチーズを際立ってリッチでナッツの風味があるものに仕上げています。この個性的で印象的なチーズには、多くの根強いファンがいます。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2260	10 kg	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	18 ヶ月

## PRODUCT LIST 2010

### Double Cream Gooda®

Due to Holland's fertile soil and lush green pastures, its cows produce unusually rich milk. Our cheese-maker than adds extra cream to the milk. We call this cheese Double Cream Gooda®. It's sliceable, it melts beautifully, ideal for making creamy cheese sauces. It also makes delicious omelets, tortillas and potatoes. Melt some on a hot piece of apple pie for a special dessert!



### ダブルクリーム・ゴーダ (Double Cream Gooda®)

オランダの豊かな土壌と青々と新鮮な牧草の牧場で育つ牛は、とても濃厚なミルクを生産します。そのミルクにさらにクリームを加えて作ったのが、このダブルクリーム・ゴーダです。きれいにスライスでき、上品に溶けるので、リッチなチーズソースとして理想的です。オムレツ、トルティーヤ、ポテト料理にもうってつけです。暖かいアップルパイの上に少しこのチーズを溶かして、特製デザートはいかがですか。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2000	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Delft Blue Cheese®

This cow's milk blue cheese is very rich and creamy. It has a distinctive buttery flavor with a subtle sweet finish. Texture is firm enough to slice and it's superb when melted. An excellent dessert cheese.



### デルフ・ブルーチーズ (Delft Blue Cheese®)

この牛のミルクを原料とするブルーチーズは、とてもリッチでクリーミーです。独特のバターの風味があり、後味にわずかな甘みが残ります。引き締まっているのでスライスが簡単で、とろりと溶かすと飛びきり上等。デザートチーズとしても絶品です。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
9003	3.6 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Gooda® with Mustard Seeds

This unskimmed pasteurized cow's milk cheese is mild tasting with a flavorful addition of mustard seeds. It is easy to slice and is smooth and creamy. A versatile combination of a well-loved mild, creamy cheese with the popular, tangy taste of mustard.



### マスタードシード入りゴーダ (Gooda® with Mustard Seeds)

この風味豊かで柔らかな味わいのするチーズは、低温殺菌された脱脂していない牛乳から作られています。マスターードの種がスパイシーな香ばしさを加えています。スライスしやすく、スムーズでクリーミーです。マイルドでなめらかなチーズとマスターードの辛味が融合した、万能の人気チーズです。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2025	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

## PRODUCT LIST 2010

### Gooda® with Walnuts

This creamy-smooth cheese has an attractive sprinkling of walnuts. The slightly higher fat content gives the cheese a richer flavor and creamier texture. It's a Gouda style cheese, so it is easy to melt, grate or slice. This cheese makes an elegant dessert with fresh fruit and a sparkling drink.



### 胡桃入りゴーダ (Gooda® with Walnuts)

このクリーミーでスムーズなチーズは、小さく碎いた胡桃のつぶが入っているのが魅力です。わずかに高めの脂肪分が、よりリッチでしなやかにしています。ゴーダ系のチーズですので、簡単に溶かしたり、すりおろしたり、切ったりできます。このチーズと新鮮な果物、それに発泡性の飲み物があれば、エレガントなデザートになります。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2035	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Truffle Cheese®

This creamy smooth cheese has been delicately seasoned with Italian summer truffles. This pasteurized cow's milk cheese is unusually flavorful due to the perfect marriage of a smooth Dutch cheese with delicate Italian truffles.



NEW  
Product!  
新製品!

### トリュフチーズ (Truffle Cheese®)

このクリーミーでなめらかなチーズは、イタリア産のサマートリュフで上品に味付けされています。原料には、低温殺菌した牛乳が使用されていて、スムーズなオランダのチーズとデリケートなイタリアのトリュフが見事に溶け合って、普通では味わえない風味です。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
9006	4.5 kg.	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Gooda® with Peppercorns

This mild creamy Gouda with black peppercorns offers a nice balance. It's a versatile cheese with a unique and interesting flavor profile. It's a good cheese to use in salads, sandwiches and omelettes.



### 胡椒入りゴーダ (Gooda® with Peppercorns)

このマイルドでクリーミーなゴーダチーズは、黒胡椒の粒とのバランスが抜群。ユニークで面白い風味のある、多用途の万能チーズです。サラダ、サンドイッチ、オムツにとっておきのチーズです。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2020	4.5 kg.	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

## PRODUCT LIST 2010

### Gooda® with Basil and Garlic

This creamy smooth cheese has been delicately seasoned with basil and garlic. The slightly higher fat content gives the cheese a richer flavor and creamier texture. It's a Gouda style cheese, so it is easy to melt, grate or slice. Great on bagels and in omelets.



#### バジルとニンニク入りゴーダ (Gooda® with Basil and Garlic)

このクリーミーでスムーズなチーズは、バジルとニンニクでデリケートな味付けがされています。脂肪分をほんのわずか高くして、より豊かな味わいとまろやかな舌触りを実現。ゴーダ系のチーズですので、簡単に溶かしたり、すりおろしたり、スライスしたりと自由自在。ベーグルやオムレツにバッヂります。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2005	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Gooda® with Fine Herbs

Mild, creamy smooth traditional Dutch cheese, delicately seasoned with nettles. Nettles have long been recognized for having major health benefits. The tangy aroma of nettles adds a pleasant kick to an otherwise mild cheese. It's a perfect compliment for salads and sandwiches, ideal for melting and great by itself as a snack.



#### 良質ハーブ入りゴーダ (Gooda® with Fine Herbs)

マイルド、クリーミー、スムーズな伝統的なオランダチーズを、イラクサのハーブを使ってデリケートに仕上げました。イラクサは、健康によい植物として長い間重宝されてきました。イラクサ特有の風味が、マイルドなチーズをピリッと引き締めています。そのまま食べるばかりではなく、サラダやサンドイッチにしても、とろけるチーズとしても美味しく召し上がれます。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
2002	4.5 kg	1 ケース	9 ヶ月	牛(低温殺菌)	5 週間

### Boerenkaas®

Unlike traditionally made cheeses, these uniquely farmstead cheeses are handmade in small batches, using only pure unpasteurized milk. The family farms where these cheeses are made are able to combine century-old traditions with handcrafted care. This combination guarantees a cheese with a stunning, complex flavor. Boerenkaas® is available in a variety of ages.



#### ボレンカース (Boerenkaas®)

伝統的なチーズとは違い、この特別なチーズは、低温殺菌していない純粋な牛乳だけを使って少量ずつ手作りされた逸品です。小さな家族農場で作られているこのチーズは、何世紀もの伝統と心を込めた手作業の賜物です。それが、このチーズを驚くほど複雑な味にしている理由です。

ボレンカースには、さまざまな熟成期間があります。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
52412	12 kg	1 ケース	1 年	牛(非低温殺菌)	1 - 2 年

## PRODUCT LIST 2010



**NEW  
Product!  
新製品！**

### Two Sisters® Isabella®

This Gooda® is made with an Italian-style culture, Isabella®, the younger of the Two Sisters ®, has a nutty and creamy, mild flavor and a bit of a tangy bite. With a solid body and small, regular holes, this cheese can be easily cut, grated and sliced. It can be eaten with fruit and beverages, or on crackers or breads.

Item #	Weight	Pack	Shelf Life	Milk Type	Age
9070	12 kg.	1/case	6 mo.	past. cow	12 mo.

### ツーシスターズ・イザベラ (Two Sisters® Isabella®)

イタリア風のゴーダチーズです。イザベラは二人姉妹の妹。ナッツの風味があり、クリーミーで穏やかだけどピリッとしているのが特徴。しっかりしたボディーに小さな均一の穴が開いています。簡単に切ったり、すりおろしたり、スライスして楽しめます。果物やお飲み物と、またはクラッカーやパンと一緒にどうぞ。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
9070	12 kg	1 ケース	6 ヶ月	牛(低温殺菌)	12 ヶ月

### Two Sisters® Serafina®

This Older of the Two Sisters® is aged for 18 months. The aging process has concentrated the flavor and formed tiny salty crystals. The Italian style culture gives the Serafina® a sweeter taste than regular Gouda. Despite its Italian character, Serafina® is a Dutch cheese.



**NEW  
Product!  
新製品！**

### ツーシスターズ・セラフィナ (Two Sisters® Serafina®)

二人姉妹の姉の名はセラフィナ。熟成期間は18ヶ月です。この長期の熟成工程が、濃縮した風味と旨みが凝縮したアミノ酸の結晶を生成します。このイタリア風のゴーダチーズは、普通のゴーダチーズよりも甘みがあります。セラフィナはイタリアの性格を持っていますが、正真正銘オランダのチーズです。

製品番号	重量	パッケージ	賞味期限	乳種	熟成期間
9080	12 kg	1 ケース	1 年	牛(低温殺菌)	18 ヶ月



**NEW  
Product!  
新製品！**

### Honey Bee® Goat Cheese

We all love this goat cheese! It is amazing what just a little honey can do. It is lightly nutty, like cashews with a hint of sweetness. It is full of flavor and not too strong nor salty. Its Gouda like texture makes it easy to slice or cube. The Honey Bee® Goat Cheese is a wonderful snacking cheese. It is easy to see why kids love it as well. It is beelicious!!!

Item #	Weight	Pack	Shelf Life	Milk Type	Age
2119	4.5 kg	1/case	1 yr.	past. goat	10 mo.

# Serving Suggestions, Recipes & Wine Matches:

お召し上がり方、レシピ、お勧めのワイン:

## BERRIES & GREEN - GOODA® REDUCED FAT SALAD:



6 cups of Mixed Baby Greens

8 oz. sliced Gooda® Reduced Fat

1 cup sliced strawberries or fresh raspberries

1/2 cup pecans, lightly toasted

Arrange greens on four salad plates. Cut the cheese into bite-sized pieces and sprinkle on the the greens. Add the berries and garnish each plate with 2 tablespoons of pecans. Drizzle each salad with a little Raspberry Vinaigrette or your favoirtre dressing and enjoy.

Wine Match: Semi-dry rose or Chardonnay

### ベリー入り低脂肪ゴーダサラダ:

サラダ用の新鮮な野菜 (6 カップ)\*

スライスした低脂肪ゴーダ (225 g)

ラズベリーまたはスライスしたイチゴ (1 カップ)

軽くあぶったペカン (1/2 カップ)

お好みのサラダ用野菜を4つの皿に盛り付け、その上に一口サイズに切ったチーズをトッピング。イチゴまたはラズベリーと大さじ2杯分のペカンを加えます。少量のラズベリービネグレットソースかお好みのドレッシングをかけてお召し上がりください。

相性のいいワイン: やや辛口のロゼかシャルドネがお勧めです。

\* ご注意: このカタログではすべて、1カップに米国の量(237ml)を使用しています。日本の計量カップ(200ml)を使用する場合は、量をやや増やしてください。



## LEYDEN® SERVING SUGGESTION:



With its flavorful cumin seeds, this cheese makes a memorable lunch or appetizer platter. Serve slices of Leyden with cold-cuts, spicy-sweet honey mustard and a good dark bread such as rye or pumpernickel. These can be served warm or cold and topped with slices of ripe tomato and parsley or fresh arugula.

*Wine Match:* Serve with Rieslings or try it with Paul Thomas Dry Bartlett Pear Wine from Yakima, Washington. It's also great with German or Belgian beer.

### ライデンのお召し上がり方:

このチーズに含まれるクミンの芳香が、昼食や前菜を思い出深いものにしてくれます。スライスしたライデンチーズを、冷肉の薄切り、甘辛いハニーマスター、ライ麦のパンや黒パンと共にお召し上がりください。完熟トマトの輪切りとパセリ、またはルッコラを載せ、そのままあるいは暖めてもよいでしょう。

**相性のいいワイン:** リースリングや米国ワシントン州ヤキマ産のポールトーマス辛口バートレットペアワインと共にどうぞ。ドイツ産やベルギー産のビールともよく合います。



## DUTCH VINTAGE® SERVING SUGGESTION:

The very best way to enjoy Dutch Vintage is to serve it simply as a stunning and memorable party appetizer. Cut it into small cubes and serve it with gherkins, pearl onions, mild pickled peppers and a variety of olives.

*Serve it with your favorite drinks.* It pairs well with versatile, medium-bodied, low-tannin red wines such as Montepulciano D'Abruzzi or an aged tawny or ruby port.

### ダッチ・ビンテージのお召し上がり方:

ダッチ・ビンテージチーズをお楽しみいただく最上の方法はとても簡単で、単にパーティでの前菜としてお出しするだけ。小さく角切りにしたチーズを、小型キュウリのピクルス、ラッキョウ漬け、マイルドな唐辛子の酢漬けや、各種のオリーブと共にお召し上がりください。

お好みのお飲み物と一緒にどうぞ。イタリア産のモンテプルチャーノのD'Abruzziや、トウニーポートやルビーポートなどの、ミディアムボディの渋みの少ない各種ワインとよくマッチします。



## DELFT BLUE® SERVING SUGGESTION:



This cheese is a perfect centerpiece for a grand fruit platter. Serve it forth with slices of fresh seasonal delicacies such as crisp green or yellow apples, red pears, fresh figs, strawberries, Asian pears, grapes, peaches, nectarines or apricot halves. Add a basket of crackers or try toasted baguette slices for a new spin on bruschetta. Accompany this with small bowl of lightly roasted pecans, walnuts or almonds and your appetizer or dessert course is complete.

**Wine Match:** Serve with dry, white wines like Chardonnay, Kabinelt, Halbtroken German Rieslings or a Dessert Sauterne.

### デルフ・ブルーチーズのお召し上がり方:

このチーズを、フルーツの盛り合わせの主役にしましょう。ぱりっと歯ごたえのある青リンゴや黄リンゴ、赤洋ナシ、イチジク、イチゴ、梨、ブドウ、桃、ネクタリン、アプリコットなどの新鮮な季節の果物と共にお召し上がりください。クラッカーやトーストしたバゲットのスライスに載せてブルスケッタにするとお洒落かも。さらに、軽くローストしたペカンやクルミ、アーモンドを添えると、前菜やデザートコースが完璧になります。

**相性のいいワイン:** シャルドネ、キャビネル、ドイツ産リースリングワインのハルブトロッケンなどの辛口の白ワインやデザートソーテルヌが合うでしょう。



## DOUBLE CREAM GOODA® CREAMY CHEESE SAUCE:

1 oz. butter

1 oz. flour

1/2 pint milk

1 cup grated Double Cream Gooda®

Seasoning (salt, pepper, pinch of nutmeg if desired)

Melt butter in a saucepan, stir in flour, cook for 1 min. until bubbling slightly. Remove from heat. Slowly stir in milk. Return to the heat, stirring until sauce comes to a boil and thickens. Stir in cheese until melted and sauce is smooth. Season to taste.

**Wine Match:** If making a sauce, consider serving with a well aged Bordeaux. If serving plain, as a cheese course, try an Australian or Washington Semillion.

## DOUBLE CREAM GOODA® CREAMY CHEESE SAUCE:

ダブルクリーム・ゴーダを使ったクリーミーチーズソース:

バター (30 g)

小麦粉 (30 g)

牛乳 (500 cc)

おろしたダブルクリーム・ゴーダ (1 カップ)

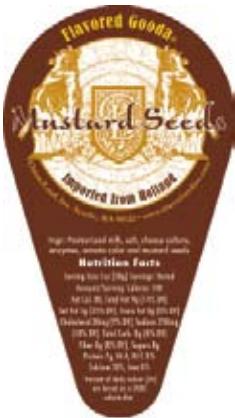
調味料 (塩、胡椒、好みにより少量のナツメグ)

ソースパンでバターを溶かし、その上に小麦粉をふりかけ、1分ほどかき混ぜます。軽く泡立ったら火を止めます。ゆっくり牛乳を注ぎ、かき混ぜます。

再び火にかけ、ソースが煮立ち濃くなるまでかき混ぜます。チーズを入れて溶けるまでかき混ぜます。ソースが滑らかになつたら出来上がりです。

調味料をかけてお召し上がりください。

**相性のいいワイン:** ソースにする場合は、よく熟成されたボルドーワインがいいでしょう。チーズコースとしてそのまま召し上がるのであれば、オーストラリア産または米国ワシントン州産のセミヨンがお勧めです。



### GOODA® WITH MUSTARD SEEDS SERVING SUGGESTION:

Start with slices of fresh rye or pumpernickel bread, add a little dab of mayo or mustard and then build yourself a mighty and memorable sandwich! Lay on slices of Black Forrest Ham or roast turkey and top it off with slices of Gooda with Mustard Seeds. Garnish your choice of pickle slices, tomato, lettuce, peperoncinis or all of the above and it's lunch time!

*Beverage match:* Try a refreshing hard apple or pear cider, a cool glass of Gewurtztraminer or a frothy dark beer.

マスタードシード入りゴーダのお召し上がり方:

ライ麦パンや黒パンをスライスし、マヨネーズかマスタードを少しあけ、好みの素材を載せて豪華なサンドイッチを作りましょう。スライスしたブラックフォレストハムやローストターキーを置き、その上にマスタードシード入りゴーダを載せて小粒なランチの出来上がり。ピクルス、トマト、レタスを載せてもいいですね。

“お勧めの飲物” ハードアップルサイダーかペアサイダー、ゲベルツトラミネール、または泡立つ黒ビールをお試しください。



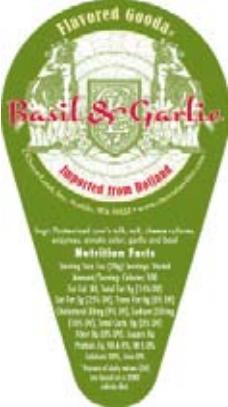
チーズランド・アジア 国際販売部営業担当 ティム・ホッピ

Tim Hoppe International Sales CheeseLand-Holland

Tel Holland: 31-348-690440 Fax Holland: 31-348-691010 tim@cheeselandinc.com



## GOODA® WITH BASIL & GARLIC SERVING SUGGESTION:



Try something different add an exciting new twist to your family's favorite recipes: make your next mac 'n cheese or tuna casserole suing grated Gooda® with Basil & Garlic instead of cheddar or plain Gouda! Spice up an omelette with it, put it in tacos, try it in potatoes au gratin, or melted on meatloaf... make a tasty cheese sauce for noodles, or toss it into a green salad with fresh tomatoes. there's no end to the fun you can have with this lively and flavorful cheese!

*Wine Match:* Orvieto Classico, Pino Grigio or other crisp, aromatic Italian white wines.

### バジルとニンニク入りゴーダのお召し上がり方:

ありふれた料理を刺激的にするレシピをご紹介します。チeddarチーズや普通のゴーダチーズの代わりに、このバジルとニンニク入りゴーダチーズを使ってマカロニチーズやツナのキャセロールを作ると驚くほど違った味になります。スパイスの効いたオムレツはいかが。タコスやポテトクリムグラタンもお試しあれ。ミートローフの上に溶かしてどうぞ。パスタのチーズソースを作りましょう。グリーンサラダにトマトと一緒に混ぜてもよし。この爽やかで風味豊かなチーズで楽しさが無限に広がります。

**相性のいいワイン:** オルヴィエート、クラシコ、ピノグリジオ、他のすっきりしたアロマのあるイタリアの白ワイン。



## GOODA® WITH FINE HERBS SERVING SUGGESTION:

Gooda® with Fine Herbs is delicious when grated and sprinkled into salad, on toast or bagels. Try it in a pita pocket with a few chunks of artichoke hearts and some olives and shredded Romaine lettuce. For quick and easy focaccia pizzas: choose any ready-made focaccia bread, either plain or with herbs, olives, onions or sun dried tomatoes. Top the focaccia with grated cheese, some finely chopped fresh Sweet Basil or spinach and add cubed green or yellow peppers. Serve with roasted red pepper or olive tapenade as a scrumptious meal.

*Beverage match:* Try and Italian or California Red Table wine or a medium-bodied Merlot

## GOODA® WITH FINE HERBS SERVING SUGGESTION:

### 良質ハーブ入りゴーダのお召し上がり

方:

良質ハーブ入りゴーダは、細かくすりおろし、サラダ、トースト、ベーグルに振りかけると最高です。チーズと共に、角切りにしたアーティチョークの芯、オリーブ、細く切ったロメインレタスをピタポケットに入れて、サンドイッチを作つてみませんか。ここでは特別に、フォカッチャピザをすぐ簡単に作る方法をご紹介しましょう。既成のフォカッチャパン(ハーブ、オリーブ、たまねぎ、サンドライトマト入りのものか、プレーンのもの)を用意します。おろしチーズ、みじん切りにした新鮮なスイートバジルかほうれん草を少々、角切りにした緑か黄色のピーマンをフォカッチャの上にトッピング。ローストした赤ピーマンかオリーブタブナードを添えると、とても美味しい食事の出来上がりです。

お勧めの飲み物: イタリア産かカリフォルニア産の赤テーブルワインか、ミディアムボディのメルローと共にどうぞ。



## BOORENKAAS® APPETIZER PLATTER:

You can feature Boerenkaas® - Young, Medium or Aged - cut in slices or chunks, along with a basket of fresh breads, chewy rolls and crispy crostini for scrumptious appetizer platter. Along with the cheese, add your favorite accompaniments such as grilled eggplant, roasted garlic, spiced garbanzo beans, cucumbers, radishes, celery, roasted red peppers, olives and your favorite spreads - Sweet butter, stone-ground or Dijon mustard, tapenades, hummus, olive spreads - Be creative! Boerenkaas® goes well with almost everything!

*Wine matches:* Young Boerenkaas® with a Beaujolais, Medium with Cabernet Franc and aged with a Zinfandel or Shiraz.

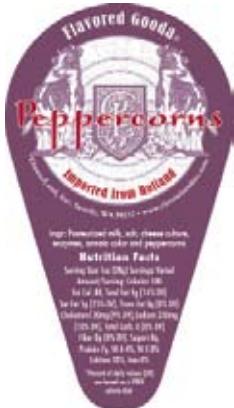
### ボレンカースを使った前菜の盛り合わせ:

熟成期間の異なる数種類のボレンカースを用意し、スライスするか塊状に切れます。焼きたてのパン、歯ごたえのあるロールパン、カリカリのクロスティーニを籠に盛り合わせます。その他に、焼きナス、炙ったニンニク、スパイスの効いたひよこ豆、キュウリ、赤カブ、セロリ、炙った赤ピーマン、オリーブなどのお好みの野菜と、無塩バター、石挽きのマスタード、ディジョンマスタード、タブナード、フムス、オリーブスプレッドなどお好みのペーストを添えると、素敵な前菜の盛り合わせになります。ボレンカースはほとんどの食材に合うので、組み合わせは無限で、創造力の見せ所です。

**相性のいいワイン:** 熟成度の若いボレンカースにはボジョレー、中度のものにはカベルネフランが、そしてよく熟成したボレンカースにはジンファンデルやシラーズがピッタリです。



## GOODA® WITH PEPPERCORNS DUTCH-MEX OMELETTES:



Start the day off right with fluffy omelettes made with grated Gooda® with Peppercorns! Fill a basic omelette made from 2 or 3 lightly beaten eggs and a pinch of salt with slices of avocado, tomato, chopped fresh cilantro, thinly sliced red onions and plenty of grated cheese and then fold. Top each omelette with slices of black olives and fresh salsa and this extravagant egg dish will send your breakfast guests South of the Border! This flavored cheese goes well with many potato, rice and egg dishes such as quiches, casseroles or frittatas.

*Wine/Beverage match:* For breakfast or brunch, try serving mimosas made with dry champagne and orange juice. For lunch or dinner, enjoy with a California Zinfandel or Italian Primitivo.



### 胡椒入りゴーダを使ったオランダ・メキシコ風オムレツ:

胡椒入りのゴーダチーズをすりおろして作ったふわふわのオムレツで一日を始めましょう。卵2、3個と塩少々を軽くかき混ぜ、輪切りにしたアボガド、トマト、みじん切りにしたコリアンダー（シャンツアイ）、極薄の赤たまねぎの上にすりおろしたチーズをたっぷりと入れ、フライパンでオムレツを作ります。オムレツの上に、ブラックオリーブの輪切りを載せ、サルサをかけて出来上がり。メキシコの陽気な朝があなたのテーブルに広がります。この味わい豊かなチーズは、ジャガイモ料理、米料理、卵料理によく合います。キッシュ、キャセロール、フリッタータなどはほんの一例にすぎません。

**お勧めの飲み物:** 朝食やブランチには、辛口のシャンパンとオレンジジュースのカクテル、ミモザ。ランチやディナーには、カリフォルニア産のジンファンデルやイタリア産のプリミティーヴォをお楽しみください。

## TWO SISTERS® CHEESY TWICE BAKED POTATOES:



4 large baking potatoes  
Salt & Pepper to taste  
1/2 cup chopped green onion  
1/4 cup milk  
1/2 tsp butter  
1 /4 cups grated Serafina OR  
Isabella

Preheat the oven to 350 F.  
Scrub unpeeled potatoes to clean. Pierce skins with a fork and bak at 350 F for 1 hour or until the potatoes are soft. Let potatoes cool slightly then cut them in half, lengthwise. Into a large mixing bowl, scoop the middle of each potato within 1/4 inch of skin edge and mash with milk, salt, pepper, butter, scallions (or basil) and most of the grated cheese. Stuff skins with the mashed potato mixture and sprinkle tops with the rest of the cheese. Place potatoes on a baking sheet and batke at 350 for 15-20 minutes or until cheese is melted ad tops begin to turn golden.



ツーシスターズを使った2度焼きチーズポテト:

大きめのジャガイモ (4つ)  
塩と胡椒 (少量)  
ねぎのみじん切り (1/2 カップ)  
牛乳 (1/4 カップ)  
バター (小さじ 1/2)  
セラフィナまたはイザベラ (1/4 カップ)

オーブンを摂氏180度で予熱します。皮をむいていないジャガイモをごしごしこすって洗います。ジャガイモの皮をフォークの先で突いて穴を空け、摂氏180度で1時間くらい柔らかくなるまで焼きます。オーブンから取り出したジャガイモを少し冷まし、縦方向に半分に切ります。ジャガイモの皮から5mmのところから中身をスプーンですくいとり、それに、牛乳、塩、胡椒、バター、ニラ (またはバジル) を加え、すりおろしたチーズを入れて、全体を大きめのボウルの中ですり潰します。潰したジャガイモを皮が一杯になるまで戻し入れ、残りのチーズを振り掛けます。それをベーキングシートに載せ、摂氏180度で15分から20分焼き上げます。チーズがとろりと溶けて上部が黄金色になつたら出来上がりです。