



金 Friday
曜日は!

お好みのフレーバーも♡

そのまま
フレッシュな味わいを
ゆっくり楽しんで



ラインナップ

ブルサン ガーリック&ハーブ
ハーブ香るフレッシュな味わい
なめらかな口どけのチーズと豊かなガーリックの風味が絶妙な
バランスで合わさり、濃厚かつ洗練された味に仕上がっています。
ブルサンの原点でもあるフレーバーです。

ミディアムボディの果実味豊かな
赤ワインや、ふくよかな白ワインと。
日本語、
ハイボールにも!

ブルサン ペッパー
スパイス香るフレッシュな味わい
なめらかな口どけとスパイシーなペッパー(コショウ)の
絶妙なコントラストは、シンプルながらも後を引くおいしさです。

スパイシーなミディアムボディ〜
フルボディの赤ワインと。
炙り鮭、
宇治焼にも!

ブルサン クランベリー
フルーティーなご褒美デザートチーズ
フルーティーで甘ったるいクランベリーと、フレッシュでなめらかな
口どけのチーズとのハーモニー。ペッパーがアクセントに効いて
いる本格デザートチーズ。

果実味あふれる軽めの赤ワインや、
赤やロゼのスパークリングワインに。
果実のリキュールを
使ったカクテルにも!

容量:各100g

ブルサンで楽しむ
金土日 Weekend Cheese boursin®

ハーブ香る、
フレッシュなご褒美チーズ

母国フランスでは、「ブルサンを知らないフランス人はいない。」といわれるほど、家庭の食卓に定着しているブルサン。厳選されたハーブや香辛料の豊かな香りと、なめらかなチーズのフレッシュな味わいが絶妙なバランスのチーズです。

気軽に楽しむ週末チーズ。
ブルサンで、週末をもっとゆったり楽しんで♪

特長1
フレッシュな
味わい

ブルサンはナチュラルチーズの中でも、非加熱タイプのフレッシュチーズ。フレッシュチーズは鮮度が大事。国内の新鮮な牛乳で作られたブルサンのフレッシュな味わいは、新鮮であればあるほどそのおいしさが際立ちます。独自の製法から生まれたほろほろとした食感とよわつと溶けるような口どけ。そのフレッシュでクリーミーな味わいをお楽しみください。新鮮なうちにどうぞ!

特長2
濃厚で
豊かな風味

厳選されたハーブや香辛料の豊かな風味が特長のブルサン。ワインをはじめ、ハイボール、焼酎など様々なお酒とも相性抜群。そのままやクラッカーにのせて食べるのももちろん、肉・魚・野菜、甘いものまで幅広い食材とマッチ。ブルサンのフレーバーを活かして、お酒に合う一品を簡単にお作りいただけます。

土 Saturday
曜日は!

手軽で簡単、
お酒に合うおいしいおつまみ



ガーリック&ハーブ



クランベリー



ペッパー



日 Sunday
曜日は!

パスタに
簡単アレンジ



ガーリック & ハーブ



クランベリー



ペッパー



ハレの日は!
みんなで楽しむ
ブルサン



ナスポン ブルサン
(材料 2人分) 調理時間10分
ブルサン ガーリック&ハーブ 40g
ナス 1本
小ねぎ(小口切り) 大さじ1
オリーブオイル 適量
ポン酢 小さじ1

【作り方】
①ナスは塩焼きグリルで焼き、皮をむき1cmの角切りにする。
②①、ブルサン、小ねぎを混ぜポン酢をかける。

柿のブルサンカプレーゼ
(材料 2人分) 調理時間5分
ブルサン ペッパー 30g
柿(皮をむき半月切り) 1/2個
オリーブオイル 適量

【作り方】
柿1/2個を1cm位にスライスし、ブルサンと交互に盛り付け、オリーブオイルをかける。

秋刀魚の香菊ブルサンのせ
(材料 2人分) 調理時間15分
ブルサン クランベリー 30g
秋刀魚(三枚におろし2等分) 1尾
香菊(葉の部分) 1株
オリーブオイル 少々
イタリアンパセリ 適量

【作り方】
①フライパンにオリーブオイルを熱し、秋刀魚を焼く。
②①を皿に2枚ずつのせ、香菊とブルサンをのせる。

ブルサンとツナのトマトクリームパスタ
(材料 2人分) 調理時間20分
ブルサン ガーリック&ハーブ 40g
スパゲッティ 160g
ツナ缶(油漬け) 1/2缶
ホールトマト(缶詰) 1/2缶
水 50cc
塩・コショウ 少々
イタリアンパセリ 適量

【作り方】
①ツナをオイルごとフライパンで炒め、ブルサンを入れ、ソース状になるまで火を通す。
②①に、あらかじめ沸かしておいたホールトマト、水50ccを加え、3〜4分煮詰め、塩で味を調える。
③煮上がったスパゲッティを②に加え、仕上げにオリーブオイル(分量外)を回しかけ、コショウをふり、イタリアンパセリを飾る。

かばちやとひき肉のクリーミーパスタ
(材料 2人分) 調理時間20分
ブルサン ペッパー 50g
ペネ 140g
かばちや(一口大に切る) 180g
合びき肉 120g
オリーブオイル 適量
塩・コショウ 少々
イタリアンパセリ(みじん切り) 飾り用

【作り方】
①かばちやの端を加え、ペネを茹でる。残り3分だけひき肉を加え一緒に茹でる。
②フライパンにオリーブオイルを熱し、合びき肉を炒め、ブルサンを加え、のぼす。
③②に塩を切った①を加えて混ぜ合わせ、塩を加えて味を調え、器に盛り、イタリアンパセリを散らす。

ソーセージとキノコのパスタ
(材料 2人分) 調理時間20分
ブルサン クランベリー 50g
スパゲッティ 150g
ソーセージ(手で等分に切る) 5本
マッシュルーム(4等分) 4個
しめじ(石突を取り手で手くずす) 1/2パック
オリーブオイル 適量
塩・コショウ 適量

【作り方】
①たっぷりの湯を加え、スパゲッティを茹でる。
②オリーブオイルでソーセージ、マッシュルーム、しめじを炒め、塩・コショウで味を調える。
③②に①を加えよくかえ、器に盛り、ブルサンを散らす。

チキンのマリネグリル 焼きブルサン添え
(材料 2人分) 調理時間10分 (肉の量70gのみ、焼き時間8分)
ブルサン ガーリック&ハーブ 100g
鶏もも肉 小2枚(正味約300g)
レモン汁 大さじ1
オリーブオイル 適量
塩・コショウ 適量

【作り方】
①スキレットを中火にかけ、十分に温まったら、鶏肉の皮目を下にして並べ入れ、焼き色が付いたら裏返し、両面に焼き付け。
※スキレット(Skillet)は、厚手の鉄板フライパンです。
②①を火から下ろし、ココットに入れたブルサンをスキレットの中央に置き、鶏肉の上にレモン汁をかける。オーブンで10〜15分、チーズが焦げ目が付くまで焼く。
※オーブンスターを使用する場合は、焼き時間を5分〜10分長く(焼きそばの場合は5分〜10分長く)する。

おいしいブルサンレシピが満載! www.boursin.jp

*調理時間は目安です。