

2013 年 3 月

ニューヨークで大人気！ギリシャヨーグルトのレシピ本がついに登場！
どんな素材の味も活かす、ただものじゃないヨーグルト
「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」だからこそできる 108 種類のレシピをご紹介します
「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ レシピBOOK108」
4 月 10 日(水)より発売

森永乳業は、「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」を使用したレシピ本「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ レシピBOOK108」(税込 1,050 円/小学館刊)を、4 月 10 日(水)より発売いたします。

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」シリーズは、日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”で作られた新食感濃密ヨーグルトです。家庭では実現できないほどの“濃密食感”“滑らかな舌触り”“クリーミーな味わい”が特長です。

「ギリシャヨーグルト」は、酸味が少なく濃厚な味わいのため、どんな食材にも合わせやすく、さまざまな料理の素材としてもお使いいただけます。すでに、欧米では、バター、生クリーム、サワークリームの代替などヘルシーな料理素材として、デザートやメインなどさまざまな料理に活用されております。

今回発売する「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ レシピBOOK108」では、「パルテノ」だからこそできるレシピをご紹介します。パルテノは、チーズや生クリームの代用としておいしさはそのままヘルシーに仕上げるだけでなく、「酸味が少ないので様々なメニューに合う」「水切りなのでパンや料理が水っぽくなく」「濃厚なので凍らせてもクリーミー」「温かい料理に合わせても濃密食感そのまま」「なめらかクリーミーだから混ぜやすい」というパルテノだけの活用のヒミツがあります。洋食だけでなく和食にも合わせやすく、前菜からメインメニュー、デザートまで、日常どんな食材にも組み合わせることができ、今までのご家庭のレシピをさらに広げることができます。

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ レシピBOOK108」では、誰でも簡単に毎食活用いただける 108 種類のレシピを紹介しております。今までのヨーグルトでは実現できなかった多様な使い方をぜひお試しください。

「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ レシピBOOK108」で毎日の食卓を楽しくおいしくヘルシーにし、お客さまのより身近な食材、食卓に欠かせない食材として「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」をご愛好いただきたいと願っております。



※レシピ本イメージ

■本書の内容

ギリシャヨーグルトとは

パルテノとは

パルテノしかできない特徴的な使い方

第一章 PARTHENO RECIPE Part1

パルテノ ディップ 31

パルテノで広がる新しいディップの世界

第二章 PARTHENO RECIPE Part2

サンドイッチ&サラダ

パルテノでパンや野菜をヘルシーに

第三章 PARTHENO RECIPE Part3

前菜&おつまみ

パルテノマジックで家飲みもおしゃれに変身

第四章 PARTHENO RECIPE Part4

メインディッシュ・カレー・パスタ

パルテノで手軽にカフェ気分、オシャレ気分

第五章 PARTHENO RECIPE Part5

デザート&おやつ

パルテノで、ふるふわ、冷え冷え！



※レシピ本イメージ

※パルテノは、チーズ、マヨネーズ、生クリームなどの代用が可能です。パルテノで代用することにより、カロリーが大幅に抑えられて、とてもヘルシーに仕上がります。

■本書の概要

書籍名:「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ レシピBOOK108」

体裁 :B5 変型版/96 頁(オールカラー)

価格 :1,050 円(税込)

発売日:2013 年 4 月 10 日(水)

監修 :森永乳業株式会社

発行 :株式会社 小学館



■商品情報

「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO(パルテノ)」は、日本で初めてギリシャの伝統製法“水切り製法”で作られた新食感濃密ヨーグルトです。ヨーグルト成分を3倍濃縮し、すくったスプーンを逆さにしても落ちないほどの濃密食感に上げています。家庭では実現できないほどの“濃密食感”“滑らかな舌触り”“クリーミーな味わい”にこだわった新感覚ヨーグルトの味わいをお楽しみいただけます。

2013年1月15日には、「はちみつ付」に加え、甘酸っぱい果実感と共にデザート感を楽しめる「ラズベリーソース付」、料理やアレンジ用としてお楽しみいただける「プレーン」を発売しております。

■レシピ監修:山脇りこさん

料理家、フードコーディネーター。九州の老舗観光旅館で生まれ、季節を感じる食材や料理、しつらえをこよなく愛するよう。国内外で、その土地の料理を習い、現地の食材で料理をする旅が大好き。旬の食材を活かした、シンプル&モダンな家庭料理とスタイリングで人気の教室「リコズ・キッチン」@代官山を主宰。



■ウェブサイト

＜森永乳業ウェブサイト＞ <http://www.morinagamilk.co.jp>

＜「パルテノ」ブランドサイト＞ <http://partheno-gy.jp>

＜「パルテノ」Facebook ページ＞ <https://www.facebook.com/partheno.gy>