

世界のおいしい

チーズ

厳選!!

53種

DELICIOUS
CHEESE
IN
THE WORLD



フレッシュチーズ、セミハードチーズ、ハードチーズ、ホワイトチーズ、ブルーチーズ、ウォッシュチーズ、シェーブルチーズの7タイプ53種を紹介
知れば知るほど、もっとチーズが好きになる!!

CONTENTS

DELICIOUS CHEESE IN THE WORLD

ウォッシュチーズ	102
#01 リヴァロ	104
#02 ショーム	106
#03 エボワス	108
#04 ルプロシオン	110
#05 ポン・レヴェック	112
#06 モン・ドール	113
#07 ラングル	114
[COLUMN-08] 日本のチーズはなぜ価格が高いのか	115
シェーブルチーズ	116
#01 サント・モール・ド・トゥーレーヌ	118
#02 クロタン・ド・シャヴィニヨル	120
#03 ヴァランセ	122
#04 プリニー・サン・ピエール	123
#05 セル・シュール・シェール	124
[COLUMN-09] オランダ・アルクマールのチーズ市場	125
[COLUMN-10] チーズQ&A	126
[COLUMN-11] チーズにまつわる名言	127

ハードチーズ	054
#01 パルミジャーノ・レッジャーノ	056
#02 エメンタール	058
#03 マンチェゴ	060
#04 グリュイエール	062
#05 エダムチーズ	064
#06 ペコリーノ・ロマーノ	066
#07 オッソー・イラティ	068
#08 ミモレット	070
#09 ラクレット	071
[COLUMN-04] フランスAOC/イタリアDOPとは	072
[COLUMN-05] チーズとフルーツのマリアージュ	073
ホワイトチーズ	074
#01 カマンベールチーズ	076
#02 ブリー・ド・モー	078
#03 プリア・サヴァラン	080
#04 サンマルスラン	082
#05 シャウルス	084
#06 ヌーシャテル	085
#07 クロミエ	086
[COLUMN-06] チーズとパン	087
ブルーチーズ	088
#01 ロックフォール	090
#02 ゴルゴンゾーラ	092
#03 スティルトン	094
#04 フルム・ダンペール	096
#05 ケソ・デ・バルデオソ	097
#06 ダナブル	098
#07 カンボゾーラ	099
[COLUMN-07] チーズとワインのマリアージュ	100

チーズの基礎知識	004
チーズとは	006
チーズの栄養と成分	008
チーズの歴史	010
チーズの種類	012
チーズができるまで	014
[COLUMN-01] チーズにも旬がある	016
フレッシュチーズ	018
#01 モッツアレラチーズ	020
#02 マスカルポーネ	022
#03 リコッタ	024
#04 クリームチーズ	026
#05 カッテージチーズ	028
#06 ブッラータ	030
#07 フェタチーズ	032
#08 パニール	033
[COLUMN-02] あると便利な道具	034
セミハードチーズ	036
#01 ゴーダチーズ	038
#02 カンタル	040
#03 アズィアゴ	042
#04 チェダーチーズ	044
#05 プロヴォローネ・ヴァルパダーナ	046
#06 トム・ド・サヴォワ	048
#07 モルビエ	049
#08 サン・ネクテル	050
#09 コルビー・ジャック	051
#10 テティージャ	052
[COLUMN-03] チーズの切り方	053



マルゲリータピザ



イタリア王妃が気に入ったとされているマルゲリータ・ピザはナポリが発祥。トマト、バジル、モッツァレラを使ったシンプルなピザ。

カプレーゼ



「カプリ島のサラダ」という意味のカプレーゼ。モッツァレラとトマト、バジルを塩とオリーブオイルで味付けしたサラダ。

モッツァレラの里

イタリア半島南部に位置し、ティレニア海に面するカンパニア州。古代ローマの遺跡が残るポンペイやエルコラーノ、カプリ島の青の洞窟、リゾート地アマルフィ海岸、カゼルタ宮殿など、さまざまな時代の建築物や遺跡、美術を目にすることができる。



美しい湾岸の都市サレルノ



スイギユウ

カンパニア州の中でも特にモッツァレラの生産が盛んなのはサレルノ県。サレルノの街から程近い「モッツァレラの里」と呼ばれるカパッチョには、この土地のスイギユウの乳で作られた、モッツァレラの酪農工場が建ち並び、製造工程を見学することができる。できたてのモッツァレラはもちろんのこと、スイギユウの乳で作られたヨーグルトやジェラートも味わうことができ、多くの観光客で賑わっている。

DATA

原産国/イタリア
分類/フレッシュチーズ
原料/牛乳、水牛乳
乳脂肪分/48%
食べ方/そのまま、ピザなど
合うお酒/白ワイン

アレラも増えている。スイギユウのモッツァレラは、牛乳製のものよりもさらに白く、ミルクィで優しい味わいが特徴だ。イタリアでは牛乳のモッツァレラは「牛乳の花」と別の名前がついており、スイギユウのモッツァレラとは区別されている。食べるなら、ぜひともスイギユウのモッツァレラを味わっていただきたい。

モッツァレラチーズ

クセのない味わいと独特の弾力が魅力
オリーブオイルやトマトソースによく合い、世界中の人々から愛されている



モッツァレラは新鮮さが命のフレッシュタイプのチーズ。

イタリア料理でおなじみのモッツァレラチーズは、単にモッツァレラとも呼ばれ、イタリア南部のカンパニア州の特産品として世界的に愛されている。「モッツァレラ」とは「ひきちぎる」と言う意味で、チーズの製造過程で餅のように粘るチーズを、引きちぎって形にしていくなことから名付けられた。外側はなめらかでつるつるしているが、中は柔らかく、薄く切ろうとすると崩れてしまうほど。熱を加えると糸を引くのが特徴で、温和な酸味と弱い甘みのある、さっぱりとした味わいのチーズだ。本来、モッツァレラはスイギユウの乳から作られるが、近年はスイギユウの数が減っているため、牛乳製のモッツァ

イタリア・ロンバルディア州

マスカルポーネの原産地である北イタリア・ロンバルディア州は、ミラノを州都に持ち、豊かな自然に恵まれている。州の北部に広がる山間部には、イタリアで最初にユネスコの世界遺産に登録されたカモニカ渓谷や、コモ湖やガルダ湖などの美しい湖畔風景が広がり、世界中の観光客を魅了している。ロンバルディア州では、この恵まれた自然を活かし、古くからウシの飼育や乳牛の生産を盛んに行い、マスカルポーネのほかグラナ・パダーノやゴルゴンゾーラといった多種多様なチーズが作られてきた。また、パスタや米のほかに、ポレンタ(トウモロコシの粉を練り上げたもの)を冬の主食とすることも多く、ロンバルディア地方の人のことを「ポレントナー(ポレンタ食い)」と呼ぶこともある。



ミラノの大聖堂



ポー平原



イチゴとマスカルポーネのサラダ



クリーミーなマスカルポーネとイチゴの酸味が絶妙なバランスのデザート感覚のサラダ。彩り豊かなので食卓も華やかになる。

ティラミス



マスカルポーネといえばティラミス。1990年代、日本でブームになったティラミスの人気は今でも健在だ。

DATA

原産国/イタリア
 分類/フレッシュタイプ
 原料/牛乳(殺菌乳)
 乳脂肪分/80%
 食べ方/そのまま、ティラミス
 合うお酒/スプマンテ、
 コーヒー、ブランデー

菓用としての人気が高い。また、酸味や塩分が少ないことからリゾットなどの料理に使われるほか、塩分の高いブルーチーズを食べる際に混ぜ合わせることも多い。マスカルポーネは新鮮なものほどおいしいので、購入したら早めにいただきたい。スプマンテのほか、コーヒーやブランデーとの相性も抜群だ。

マスカルポーネ

ティラミスの材料として有名
 食べやすく、爽やかな風味とリッチな味わい



軽い口だけのマスカルポーネ。製菓用はもちろんのこと、そのまま食べてもおいしい。

マスカルポーネは、ホイップした生クリームのようななめらかな舌触りのフレッシュチーズで、軽く爽やかな風味を持つ。元来はイタリア・ロンバルディア州のローディとアッピアテグラッソ地方の冬期の特産品だったが、現在はイタリア全土で生産されている。起源は16世紀後半から17世紀。当時、ロンバルディア州にきたスペイン総督が、マスカルポーネを食べて思わず「絶品(mas que bueno)マス・ケ・ブエノ」と叫んだことからマスカルポーネと呼ばれるようになったといわれている。乳脂肪分は80%前後と高く、さらに天然の甘味があるため、ティラミスやケーキなどの製

世界のおいしいチーズ

DELICIOUS CHEESE IN THE WORLD

2013年10月10日 第1刷発行

企画・編集 株式会社エディング
<http://www.eding.co.jp/>

編集スタッフ 梶間伴果・小出彩奈・多田あゆみ・谷伸子

デザイン 梶間伴果

写真 Shutterstock

文 株式会社エディング 出版編集部

発行人 齋木祥行

発行所 株式会社メディアパル
〒162-0813
東京都新宿区東五軒町6-21
TEL 03-5261-1171 FAX 03-3235-4645

印刷・製本 株式会社光邦

無断転載・複写を禁じます。
定価はカバーに表示してあります。
落丁本・乱丁本はお取り替えいたします。

© Media Pal.com 2013
Printed in Japan
ISBN978-4-89610-143-0 C0077