

今月 食べてほしい〜!! チーズたち



まほろばでは普段、道産チーズを扱っておりますが、今回、再び本場ヨーロッパのナチュラルチーズの取扱いを始めました!冷蔵空輸で輸入され徹底した品質管理のもと、まほろばに入荷します。本場の味の格の違いに、一度口した方はきっと驚かれることでしょう。

すでに昨年末には店頭にて販売し大変好評です。食卓を華やかに彩る本場の味!ワイン好きの方にもぜひ!!おすすめしたいチーズです。

こんなゴルゴンゾーラあるの!?



①ゴルゴンゾーラ・ピカンテ(青かびタイプ)
イタリア産 748円(税込)/100g当たり

ゴルゴンゾーラは、世界三大ブルーチーズとして、フランスのロックフォール、イギリスのスティルトンと並んで知られる、イタリアの代表的なチーズの一つです。塩気が甘くてとっても優しい。ねっとりとした口どけで、青かびタイプならではのピリツとした刺激は強すぎず、むしろ爽やかです。

ゴルゴンゾーラと言えば、“塩辛くて、臭くて、刺激が強い”というイメージがありましたが、この「ゴルゴンゾーラ・ピカンテ」は違いました。納豆を思わせる程よい香ばしさと、磯の海苔を思わせる独特の旨味は日本人好みで、イタリア料理よりも、むしろ和食とのマリアージュのアイデアが浮かんで来ます。

ミルクの美!!



②ブリー・ロイヤル(白かびタイプ)
フランス産 633円(税込)/100g当たり

ブリーチーズは、フランスを代表する白かびチーズです。日本では白かびのチーズと言えばカマンベールチーズが有名ですが、ブリーチーズの方が、さらに古い歴史を持ちます。もっちりとした食感と、とろつとなめらかな口どけ。塩分や酸味はほとんど感じません。ローストしたクルミのような、ほのかな香ばしさとコク。そしてクリーミーな甘みが、口から鼻へと広がります。それはまるで、「ミルクの美」をいただいているよう。こんなにフレッシュなのに乳の甘みがギュッと詰まっている。ナチュラルチーズ初心者の方にもおすすめです!

あなたはどっち派!?

③オールド・アムステルダム(牛乳)



③オールド・アムステルダム(セミハードタイプ)
オランダ産 806円(税込)/100g当たり

オールド・アムステルダムは、オランダで最も有名なゴーダを18か月もの長期間熟成させたチーズです。口に含んだ瞬間に、唾液があふれ出すほどの旨みを感じます。噛むとシャリシャリと、旨み成分が結晶化した部分を感じ取ることができます。その後、多少の酸味と、どこかフルーティーな香りが口から鼻へと広がります。牛の乳ならではの重みのあるコク。飲み込んだ後もしばらく口の中に残る存在感。これは、「オールド・アムステルダム」でしか体験できないと思います。

④アマルトウーラ(山羊乳)



④アマルトウーラ 山羊乳(セミハードタイプ)オランダ産
950円(税込)/100g当たり

どこか透き通ったようなクリーム色。適度な硬さがあり、口に含むと、ジューツと旨みが広がります。シャリシャリとした旨み成分の食感もあります。「オールド・アムステルダム」との大きな違いは、しっかりとした旨みがありながらも、どこかサツパリとした後味で、重たさが無いこと。ストレートな乳の美味しさは、いつまでも口に残らず、逆に次々と口に含みたくなります。個人的には「アマルトウーラ」にヤミツキになってしまいました。「山羊のチーズは、臭い」とか「苦手」という方も、口に含んだ瞬間、イメージが変わるでしょう。

まるで、かつお節



パルミジャーノ・レッジャーノ(ハードタイプ)イタリア産 763円(税込)/100g当たり

「イタリアチーズの王様」と呼ばれ、粉チーズでも馴染みのパルミジャーノ・レッジャーノ。パイナップルのようなフルーティーな香りがします。チーズからこんなにフルーティーな香りがするなんて驚きです。長い熟成期間をかけたハードタイプなので、水分が少なく、口に含むと、「これはチーズを超えた純粋な旨み成分の塊だ!」と、笑っちゃうくらいの衝撃。例えるなら、「まるで、かつお節」です。そのまま食べるのも良いですが、チーズ自体の塩気は強くないので、料理に旨みを足すようなかたちで削って振りかける。素材の味を生かしたレシピのお供に!という感じです。

食べる牛乳!!



水牛乳のモッツアレラ(フレッシュタイプ)イタリア産 835円/2粒入り

もともとのモッツアレラは水牛乳で作られていました。これは、とにかくフレッシュです。中まで水分たっぷり、どこまでも瑞々しい。ヨーグルトのような甘みと、しっかりとしたコクがあります。塩気が少し強いのですが、不思議とすぐ口から引き、塩辛いという感じはまったくしません。これもまた、今まで食べてきたモッツアレラのイメージが変わる一品です。硬さや弾力はそのことで、ふわっともっちりな「赤ちゃんのほっぺ」のよう。スライスしたトマトと、生で食べるもよし。ピザに乗せるもよし、です(絶品でした)。

♥フランス映画

「アメリ」とパルミジャーノチーズと

● 外国映画の食事のシーンではチーズを食べている事が多い。気になるんです→私(;;)。女性に圧倒的人気の「アメリ」(フランス映画・2001年公開)。主人公がパスタを茹でチーズを削り食べようとしている…横にバターが見える、具はそれだけ?!(-;-)。



編集部:玉藤 元子

この度、まほろばに入った輸入チーズのパルミジャーノ・レッジャーノ(ハード系チーズ)が入荷したので、早速、大根おろし器でチーズを削り(チーズ削り器が持ってなくて)、映画「アメリ」を真似て作ってみました。これは、日本人が手取り早く、「ふりかけでご飯を食べる」のようなものだそうです。美味しいチーズ(パルミジャーノ・チーズ)がなくては成立しません。チーズとバターを使うのが本場・北イタリア風。

●作り方:塩たっぷり入れてパスタを茹でる。バターをフライパンで弱火にかけて溶かすし、泡立ってきたらパスタの茹で汁大2を加えて混ぜる。そこに茹で上がったパスタ、削ったパルミジャーノ(山盛り大2)、塩、ブラックペッパー(多めに)を和える。「アメリ」も食べてる北イタリア風、Wonderful!!チーズは本場ものが「段違い」に美味しい。

♥イタリア映画「マカロニ」とパルミジャーノ



パルミジャーノ・レッジャーノ

● イタリアはチーズの本場。映画も「美味しそうな映画」(笑)がたっぷりあります。アメリカの名優:ジャック・レモンとイタリアの名優:マルチェロ・マストロヤニが共演するイタリア映画の名作「マカロニ」(1985年公開)。



タイトルにもなっているように、最後に美味しそうなマカロニに登場!!家族を大切にするイタリアですから、大家族でトマトソースをかけた「マカロニ」にたっぷりチーズかけて頂くのですが、これは間違いなく本場のパルミジャーノ・チーズですね。ストーリーの最後は仮死状態となったアントニオ(マルチェロ・マストロヤニ)の横で、蘇生を信じて家族と親友(ジャック・レモン)の皆でアントニオの大好物の「マカロニ」をいただくと…。観た後の夕食はイタリアンとなります(*^_^*)

