



チーズ特集 チーズ仕入担当の齊藤です。

まほろばでは、20種類以上のチーズを取り扱っております。
今回は、最近入荷したオススメのチーズを紹介させていただきます。
ぜひ、ご自宅用や贈り物用に選ばれる際の参考になさってください。

香林農園 (帯広市拓成町)

★カムエク (牛チーズ)

3ヶ月熟成した、セミハードタイプのチーズです。口どけはやわらかで、牛チーズならではのしっかりとしたコクと香りがあります。2ヶ月熟成タイプの「ベテガリ」よりも、より味に深みが増しています。後味はすっきりとし、くせがないので、ナチュラルチーズに馴染みの薄い方でも、とても食べやすいチーズです。



★テレアイーネ (山羊チーズ)

2ヶ月熟成した、セミハードタイプのチーズです。透明感のある表皮が、見た目にも美しいです。食感は硬めで、山羊チーズならではの甘みと旨みのある味わいです。くせはなく、後味はすっきりで、山羊チーズ初心者の方にもオススメできるチーズです。表皮は削いでお召し上がり下さい。



削いだ表皮を使ってリゾットを作れば、ムダ無くいただくことができます。



山田農場 (亀田郡七飯町)

★ガロのチーズ -30日間熟成タイプ- (山羊と羊のミックス)

日頃から店頭に並んでいるガロのチーズ「10日間熟成タイプ」を、さらに熟成させたものです。断面の外側はカマンベールのようなやわらかさと口どけ。内側は生チョコのようなまったりとした舌触りです。さっぱりとした甘みと熟成によるコクが融合した、まるで繊細なスイーツのような味わいです。

なお、「30日間熟成タイプ」はこれからの時期、もれなく青かびが出てくるそうです。でもご安心下さい。山田農場さんより、「食べても問題なく、美味しい青かびなのでぜひ一緒に！」とのメールを頂いています。ぜひそのままお召し上がり下さい！



これらのチーズは、外国産の香りやクセの強いチーズと比べて、とても繊細な風味や味わいを持っています。グラタンなどの加熱料理に加えて召し上がるよりは、カットしたチーズをそのままつまむか、クラッカーなどに載せて召し上がることをオススメします。

また、ワインと一緒に楽しむ場合は、渋みのある赤ワインよりは、辛口の白ワインですっきりといただくのがオススメです。

■今回紹介したチーズによく合うワイン

●CUMA ORGANIC TORRONTES (クマ オーガニック トロンテス)

写真左 ・白/辛口・価格：1,242円・原産国：アルゼンチン

■バラやジャスミンのような花の香りや、オレンジピールのような柑橘系の香りがします。とても個性がある味わいで、ワインだけでも十分にお楽しみいただけます。

●SALADINI PILASTRI FALERIO (サラディーニ ピラストリ ファレリオ)

写真右 ・白/辛口・価格：1,728円・原産国：イタリア

■3世紀ほど前より代々ワイン醸造に携わり、名門であるサラディーニ伯爵家のワインです。味わいはやさしく、グレープフルーツのようなさわやかな酸味があります。アプリコットやパイナップルのような果実の味わいもあります。

