

冬に食べたいチーズ特集

12月を迎え、深まる冬。暖かい部屋での家族団らんや、パーティー、お酒のおつまみなど。様々な場面でオススメしたいチーズを特集しました。贈り物にもどうぞ。(文: 斉藤 恭兵)



ホットに食べたい！



●ラクレット

共働学舎新得農場(上川郡新得町)

- 価格: 486 円 (100g あたり)
- 販売期間: 通年
- タイプ: セミハードタイプ
- 熟成期間: 約3ヶ月



●牧場のラクレット

きた牛舎(中川郡美深町)

- 価格: 864 円 (120g)
- 販売期間: 通年
- タイプ: セミハードタイプ
- 熟成期間: 2ヶ月以上



●特徴

「カチョ」はトスカーナや南イタリアではチーズを意味する言葉で、「カヴァロ」は馬を意味します。くびれに紐を引っかけて棒の左右に吊らして熟成した姿が馬の背にまたがっているような格好なので、この名前が付いたという説があります。モツアレラと同じ製法で、丸くした後低温で約3週間表面を乾燥させながら熟成します。表面はカチカチですが、中はむっちりとし柔らかく食べやすく、熱にかけると糸を引くようにとろけて伸びます。

●美味しい食べ方

カチョカヴァロは5mm程に厚切りして両面を焼くと、外はカリカリ中がもっちり、ミルクシーな味わいです。簡単でシンプルですが、オススメの食べ方です。伸びが良く牛乳の豊潤なコクがあるので、フォンデュやグラタン料理にも向いています。



●特徴

「ラクレ」はフランス語で「削る」の意味。「ラクレット」とは元々郷土料理の名前で、チーズを半分に切り、断面を溶かしながら削って、パンやジャガイモにのせて食べる、アルプス地方の山小屋で食べ続けられた伝統料理です。外皮に独特の香りがあり、中はマイルド。加熱することで香り高い風味が生まれます。

●美味しい食べ方

フライパンやオーブンの天板に温野菜を並べ、チーズをのせて溶けるまで焼く加熱料理がオススメ。ピザ、コロッケ、グラタン、トーストなど、いろいろな料理に応用できます。



冬に食べたいチーズ特集



ホットに食べたい！



●ピパイロ

香林農園(帯広市拓成町)

- 価格: 1,390 円 (220g)
- 販売期間: 通年
- タイプ: セミハードタイプ
- 熟成期間: 約1ヶ月

●特徴

クセはなく、乳のやさしい風味とあっさりとしたコクが特徴のチーズです。チーズワックスがかかっていますので、室温に戻した後、ワックスをむいてお召し上がり下さい。

【ワックスのむき方】包丁やナイフで四等分くらいに切り、使う分だけを常温に戻して下さい。断面にチーズワックスの薄い層が見えますので、ナイフを入れながらゆっくり剥がしていくと、簡単にむくことができます。

●美味しい食べ方

熱を加えると、とろりと溶けて風味が増しますので、加熱料理などでお召し上がりいただくのがオススメです。

チーストーストやピザにもオススメです。ハンバーグやカレーにのせるか、スパゲッティに混ぜるとコクが出ます。



クラッカーにのせて食べたい！



●コバン

共働学舎新得農場(上川郡新得町)

- 価格: 864 円 (150g)
- 販売期間: 通年
- タイプ: 白カビタイプ
- 熟成期間: 21日以上



●笹ゆき

共働学舎新得農場(上川郡新得町)

- 価格: 1,404 円 (250g)
- 販売期間: 通年
- タイプ: 白カビタイプ
- 熟成期間: 30日以上

●特徴(コバン)

カマンベールより滑らかでミルクシーな風合いの、とても食べやすい白カビチーズです。冬に搾るミルクは乳脂肪分が高く、より滑らかで濃厚な味わいとなります。

●特徴(笹ゆき)

北海道に自生する熊笹入りの塩を使い、仕上げに熊笹の葉を巻いています。笹の効果により、白カビチーズ特有のアンモニア臭やキノコ臭などが比較的抑えられて熟成しますので、チーズの食べ慣れない方にもオススメです。



●美味しい食べ方(コバンと笹ゆき) パンにのせて、お気軽にどうぞ。ドライフルーツやクラッカーとの相性もよく、サンドしたり、トッピングしたり、ワインやお酒のおつまみとしても、おすすめです。