

冬に食べたい！チーズ特集



食卓にチーズが並び、それだけで心がワクワク！そしていつもよりもリッチな気持ちになりますよね。クリスマス、お正月と、家族が集まる大切な日に“まほろば厳選のナチュラルチーズ”はいかがですか？ チーズ仕入れ担当の齋藤が自信を持ってオススメいたします。

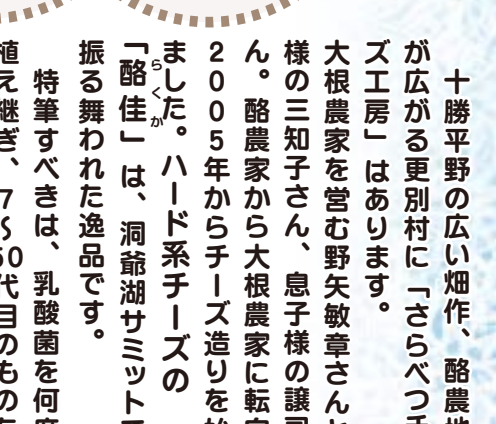


- 乳の種類：牛
- タイプ：青かびタイプ
- 内容量：100g前後
- 価格：1,298円/100gあたり



「気まぐれブルー」

「和」を感じるブルーチーズ。どこか和食をイメージさせるような芳香が鼻に抜けて行きます。時折、結晶化した旨み成分がシャリッというほど、旨みがしっかりとしています。ヨーグルトのような酸味と甘みも感じられ、塩分や青かび特有のピリッとした刺激は少ないです。日本酒ともよく合い、熟成度合によって風味は変化しますが、若いうちはブルーチーズ初心者の方にも美味しくお召し上がり頂けるでしょう。



「さらべつウオッシュ」

- 乳の種類：牛
- タイプ：ウオッシュタイプ
- 内容量：100g前後
- 価格：598円/100gあたり

十勝平野の広い畑作、酪農地帯が広がる更別村に「さらべつチーズ工房」があります。大根農家を営む野矢敏章さんと奥様の三知子さん、息子様の謙司さん。酪農家から大根農家に転向し、2005年からチーズ造りを始めました。ハード系チーズの「酪佳」は、洞爺湖サミットでも振る舞われた逸品です。特筆すべきは、乳酸菌を何度も植え継ぎ、7～50代目のものを使用していること。培養を繰り返し、一番元気な状態の菌を使っています。ブルーチーズに使用する青かびも、身近にいるものを使用しています。長い時間をかけて更別村の風土の中で代を重ねた菌たちは、「ここにしかない」オリジナルといっても良いでしょう。

もっちりとした食感。乳の甘みがしっかりと感じられます。舌の奥に残るヨーグルトのような酸味と、鼻に抜けるウオッシュタイプならではの芳香が、また次も口に含みたいと思わせます。若い状態だと香りも強くないので、ウオッシュタイプ初心者の方にもオススメです。オレンジ色の外皮は削いで、お召し上がり下さい。ハチミツとの相性も良いです。



「酪佳」

- 乳の種類：牛
- タイプ：セミハードタイプ
- 内容量：100g前後
- 価格：889円/100gあたり

オレンジなどの柑橘類を思わせるフルーティーな香りをまとっています。ヨーグルトのような爽やかな「酸味」と、しっかりと「甘み」。存在感が在りながらも重すぎない「旨み」の絶妙なバランスは、単なるゴーダチーズの複製版を遥かに超えた、「和」なチーズのひとつの完成形とも言えるでしょう。毎日丁寧に手作業で手入れされ、最低でも10ヶ月以上の熟成期間を経て出荷されます。外皮は削ぎ、薄くスライスして、そのままお召し上がり下さい。

「本場“ヨーロッパからの輸入チーズ”」まほろばでは、本場ヨーロッパのチーズを扱っています。厳重な管理のもと冷蔵空輸され、札幌に着いてからも生き物としてのチーズを熟知した専門家による徹底した品質管理で、本場の味をそのままにお客様にお届けする、札幌市内にある「チーズマーケット」様から仕入をさせて頂いています。日本の「漬物」が美味しいように、ヨーロッパの「チーズ」はやはり次元が違う、と納得です。

- イタリア産
- 乳の種類：牛
- タイプ：青かびタイプ
- 内容量：100g前後
- 価格：748円/100gあたり



「ゴルゴンゾラ・ピカンテ」

ゴルゴンゾラは、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です。塩気は甘くて優しく、ねっとりとした口どけ。青かびタイプならではのピリッとした刺激は強すぎず、爽やかです。ブルーチーズは“塩辛くて、臭くて、刺激が強い”というイメージがありますが、この「ゴルゴンゾラ・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、磯海苔を思わせる独特の旨味は日本人好みで、和食とのマリアージュにもピッタリでしょう。



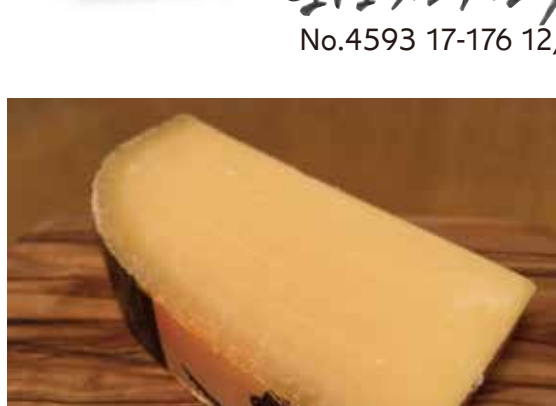
「ブリー・ロイヤル」

- フランス産
- 乳の種類：牛
- タイプ：白かびタイプ
- 内容量：100g前後
- 価格：633円/100gあたり

ブリーは、フランスを代表する白かびチーズです。日本では白かびチーズと言えば「カマンベール」が有名ですが、ブリーの方が古い歴史を持ちます。もっちりとした食感と、とろっとなめらかな口どけで、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。クリーミーな甘みが、口から鼻へと広がります。フレッシュ感がありながらも、乳の甘みがギュッと詰まっている。まほろばで扱っているチーズの中で一番人気です!!



「さらべつ」



「オールド・アムステルダム」

- オランダ産
- 乳の種類：牛
- タイプ：セミハードタイプ
- 内容量：100g前後
- 価格：806円/100gあたり

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、旨み成分の結晶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幸福感でしょう。

冬に食べたい！チーズ特集



「共働学舎 新得農場」北海道十勝郡新得町宇山の新得9-1山の手「ナチュラルチーズ・オリーブ」で「ゴルドルドメダル」を受賞した「さくら」で有名な共働学舎新得農場。美味しいチーズは良質の牛乳によるもの、乳の質は牛が食べる牧草によるものという持論のもと、新得町の気候・風土・水脈も考慮し、チーズ作りを行っています。

- 乳の種類：牛
- タイプ：セミハードタイプ
- 内容量：100g以上
- 価格：505円/100gあたり

「ラクレット」は、アルプスの伝統料理で、その語源は「削る=racler」という意味のフランス語です。アルプスの山小屋で暖炉の火にチーズをかざし、切り口の表面をあぶり、溶けたところをナイフで「削り」、じやがいもやパンと一緒に食べられていました。加熱することで、香ばしさと深い味わいが生まれます。オープンやフライパンでとろりと溶かして、お好みの素材と一緒に召し上がりください。



「コバン」

- 乳の種類：牛
- タイプ：白かびタイプ
- 内容量：150g
- 価格：885円

クセが無く、ナチュラルチーズ初心者からチーズ愛好家まで広く愛されている、食べやすい白かびタイプのチーズです。カットしてそのままつまむのはもちろん、パンとの相性がとても良く、ドライフルーツやナッツの入ったハード系のパンとお召し上がり頂くのもオススメです。



「牛乳山クリームチーズ」

- 乳の種類：牛
- タイプ：フレッシュタイプ
- 内容量：120g
- 価格：453円

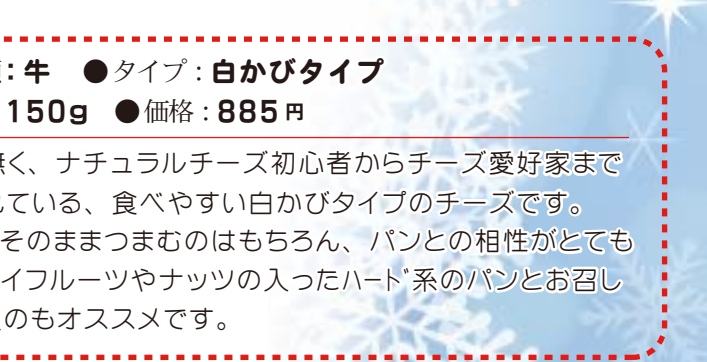
遠心分離機を使わず、搾りたての牛乳を静かに寝かせて自然分離したクリームをそっとすくい上げます。一晩かけて乳酸発酵し、翌日から一昼夜かけてホエイを抜きます。乳（クリーム）に無理をさせずにゆっくりつくるので、うまみが口の中に広がり、さっぱりとしながら豊かな味わいがあります。

「共働学舎 新得農場」北海道十勝郡新得町宇山の新得9-1山の手「ナチュラルチーズ・オリーブ」で「ゴルドルドメダル」を受賞した「さくら」で有名な共働学舎新得農場。美味しいチーズは良質の牛乳によるもの、乳の質は牛が食べる牧草によるものという持論のもと、新得町の気候・風土・水脈も考慮し、チーズ作りを行っています。



- 乳の種類：牛
- タイプ：セミハードタイプ
- 内容量：100g以上
- 価格：505円/100gあたり

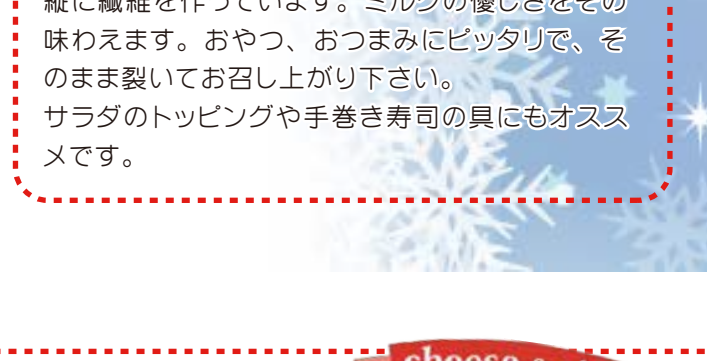
「ラクレット」は、アルプスの伝統料理で、その語源は「削る=racler」という意味のフランス語です。アルプスの山小屋で暖炉の火にチーズをかざし、切り口の表面をあぶり、溶けたところをナイフで「削り」、じやがいもやパンと一緒に食べられていました。加熱することで、香ばしさと深い味わいが生まれます。オープンやフライパンでとろりと溶かして、お好みの素材と一緒に召し上がりください。



「コバン」

- 乳の種類：牛
- タイプ：白かびタイプ
- 内容量：150g
- 価格：885円

クセが無く、ナチュラルチーズ初心者からチーズ愛好家まで広く愛されている、食べやすい白かびタイプのチーズです。カットしてそのままつまむのはもちろん、パンとの相性がとても良く、ドライフルーツやナッツの入ったハード系のパンとお召し上がり頂くのもオススメです。



「牛乳山クリームチーズ」

- 乳の種類：牛
- タイプ：フレッシュタイプ
- 内容量：120g
- 価格：453円

遠心分離機を使わず、搾りたての牛乳を静かに寝かせて自然分離したクリームをそっとすくい上げます。一晩かけて乳酸発酵し、翌日から一昼夜かけてホエイを抜きます。乳（クリーム）に無理をさせずにゆっくりつくるので、うまみが口の中に広がり、さっぱりとしながら豊かな味わいがあります。



「モzzarella Cheese」

- 乳の種類：牛
- タイプ：フレッシュタイプ
- 内容量：80g
- 価格：435円

モzzarellaと同じ製法で、引っ張って、伸ばして、縦に繊維を作っています。ミルクの優しさをその味わえます。おやつ、おつまみにピッタリで、そのまま召し上がり下さい。サラダのトッピングや手巻き寿司の具にもオススメです。



「モzzarella Cheese」

★ポイントを挙げるなら、「アメリカ人になつたつもりでチーズもバターもケチるな！」だそうです！

参考資料：https://cinema.ne.jp

映画「シェフ」～三ツ星フードトラック始めました～

●外国映画の食事のシーンではチーズを食べている場面が多い・・・さて、今週のコーナーでご紹介する映画は、ホント、今好きにオススメ、観てたらお腹グウ〜グウ〜! 鳴っちゃう映画「シェフ〜三ツ星フードトラック始めました〜」をご紹介します。

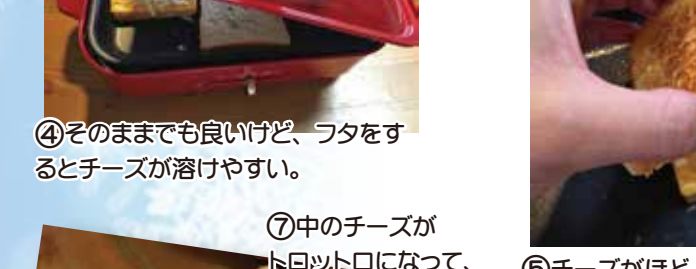
・・・究極のサンドイッチを売る旅をする元一流レストランのシェフのドラマで・・・店を辞め、偶然キューバスサンドイッチと出会ったシェフが、フードトラックでサンドイッチを売りながら人生を取り戻していくプロセスを描いています。（実在のモデルがいるそうです）●映画の中で出てくる料理で、主人公のシェフが息子のために作るカリカリで、トロっとした溶けるチーズが美味しそうな「グリルド・チーズサンド」が話題になりました。超簡単、超美味いそう・・・だからこそ、より一層美味しくなるように作っていただいたレシピですよ!!

グリルド・チーズサンド

材料はこれだけ！
・食パン（薄切り）2枚
・とろけるチーズ（できれば2種以上）
・バター
・オリーブオイル



①パンの片面にバターをたっぷり塗る



②フライパンでも良いですが、映画では鉄板で焼いていたのでホットプレートがあれば一番。火力は中火くらい。



③1パンにオイルを吸収させてバターと馴染ませたら、チーズをのっけて、弱火でじっくり焼いていきます。（チーズをのせてないパンは、あとで⑥重なるパンになる）



④そのままで良いけど、フタをするとチーズが溶けやすい。

⑤その中のチーズがトロトロになって、表面がカリカリになれば完成。

⑥チーズがほどよく溶けてきたら、パンを重ねます。

※1Pならフライパンでもできます!

★ポイントを挙げるなら、「アメリカ人になつたつもりでチーズもバターもケチるな！」だそうです!

参考資料：https://cinema.ne.jp