

世界の少し珍しいチーズ

何も入っていないプレーンなチーズだけが本物だというわけではありません。世界のチーズにもその土地のスパイスなどを加えた様々なチーズが存在します。今回は札幌駅の地下にあるチーズ専門店で買って来た、そんな少し珍しいチーズを紹介します。



ブラータ アフミカータ

ブラータはイタリアのフレッシュタイプのソフトなチーズで、モッツアレラの中に生クリームを入れたようなチーズです。これはさらにスモークをかけた一品(アフミカータはイタリア語で燻製という意味)で珍しいものだそうです。食べる時はナイフとフォークで切ってそのまま食べます。生クリームを加えたチーズのため味はとてもこってりとまろやかな味。生ハムと一緒に食べたり蜂蜜をかけたりするのがセオリー。しかし日本風にご飯の上のせて醤油をかけて食べるのも乙です。



ブリー ド モー トリュフ

ブリー・ド・モーはフランスの代表的な白カビタイプのチーズの一つで、これはさらにトリュフのペーストを挟んでアレンジしたものです。チーズ自体の味は、白カビタイプでは出やすいアンモニア臭というのがありますが、これはほとんど感じられず酸味もあまり無く非常にマイルド。挟んであるトリュフのペーストは、チーズの香りとは別にはっきりとトリュフの香りだ！とわかる位には感じる程の量が入っていると感じました。ちなみに今回購入したチーズの中では一番高かったもので、100g当り1,900円程。



農家製ゴーダ ポワブル

世界中で「ゴーダチーズ」が作られている今日ですが、これは本場オランダの農家さんで作られたゴーダチーズ。この製品はゴーダチーズに様々なスパイスを加えることでアレンジしたものです。胡椒、パプリカ、生姜、ニンニク、玉ねぎが入っておりピリツとした味の中にコクやうま味を感じられます。



トムデュベリー オ サフラン

ブリーの次に高かったもの！100g当り約1,600円。黄金の糸とも謂われる香辛料サフランを使い鮮やかな黄色を付けたものです。表面に焦がしたキャラメルを塗って熟成させて仕上げてあります。その味は日本の味噌を思わせるような風味で、うま味が強く日本酒にとっても合いそうな味。