

## チーズの名前はどこからくるか？

チーズの名前で一番多いのは、最初に作られた村の名前が多くあります。

例えば、カマンベールは「カマンベール村」、青かびのロックフォールは「ロックフォール村」、などです。

チーズの形状などからつくられるものも多くあります。

スイスのラクレットは「削る」の意味から、イタリアのモッツァレラは「引きちぎる」など、チーズの形状そのもので単純明快なネーミングがらきているのです。



### ● ナチュラルチーズには7つのタイプがあります。

○フレッシュ ○白カビ ○青カビ ○ウォッシュ ○セミハード ○ハード ○シェーブル

7つのタイプの中に、ブルーチーズがあります。その名の通り青かびを繁殖させその働きで風味をつくりだしています。

見た目は異なりとてもデリケートなチーズです。水分や油分が分離しやすく、ぐずれやすい組織を持っています。おいしく食べるにはペーパータオルをあて、水分をとり除くことをおすすめします。味が濃厚なものが多く、赤ワインとはもろん相性は良いですが、料理のかくし味に使用すれば新しい味の発見が期待できます。

### ● 旬の野菜と一緒にチーズを

メニューにある「いちじく」は、ペクチンが豊富です。腸の働きを良くする酵素が含まれているため胃を丈夫にしたり、喉の痛みを和らげる効果があります。「いちじく」の香り成分は免疫を高め、形が大きめで、皮が赤く、色鮮やかなもの、弾力を感じるものは甘みがあり、チーズとの相性も抜群です。



# Cheese Life

volume

7

## Cheese life vol.7 Contents

マスカルポーネ  
ボンザンドイッチ

チーズの名前はどこからくるか？  
「青カビチーズ」

発行：チェスコ株式会社

〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地

お客様相談室 ☎ 0120-014-472

 チェスコ株式会社

# ティラミス



## ●ガルバニマスカルポーネ

生クリームのようなクリーミーさがあり、やや甘みが感じられ柔らかく滑らかな口当たりです。果物とあわせてそのままデザートに、他のチーズと組み合わせるとパスタソースにもぴったりです。

### 作り方: 調理時間 約35分

- 1 エスプレッソコーヒーにグラニュー糖を溶かしコーヒーリキュールを加える。
- 2 卵黄2個と砂糖30gをもったりするまで泡立て、マスカルポーネを加え混ぜる。
- 3 卵白2個分と砂糖30gでしっかりしたメレンゲを作り②のボウルに加えさっくり混ぜ合わせる。
- 4 ビスキュイに①を薄し、チーズクリームと層になるように交互に容器に入れる。
- 5 仕上げにココアをふり、季節のフルーツを添える。

### 「ガルバニマスカルポーネ」と合う飲み物&食材



甘口のワイン  
コーヒー  
紅茶



お菓子作りに、  
スープやパスタの  
仕上げにも。



# Mascarpone

### ●材料: ティラミス [直径18cmの容器1台分]

- チーズクリーム 2個
- 卵 60g
- 砂糖 250g(1パック)
- ガルバニマスカルポーネ
- コーヒーシロップ
- エスプレッソ 120ml
- (インスタントコーヒーでも可)
- グラニュー糖 60g
- コーヒーリキュール 小さじ2
- ビスキュイ(レディフィンガー) 15~16本
- (スポンジケーキやカステラでも可)
- ココア(仕上げ) 大1~2
- 季節のフルーツ いちじく・ぶどう

### ●成分(1人分:約74.5g)

エネルギー	220Kcal
たんぱく質	3.7g
脂質	12.2g
炭水化物	23.9g
ナトリウム	16mg
カルシウム	7mg
塩分	0.5g

# ボン・サンドイッチ

## ●ボン・サンドイッチ

「クリームィなプリーチーズ」「白カビチーズに青カビが入ったブルーチーズ」「きっぱりとした味わいのシェーブルチーズ」を使いやすいスライスにしました。サンドイッチをはじめとして、あらゆる料理に大活躍です。

レシピにある材料をお好みのパンにのせるだけで本格的なサンドイッチが出来上がります。

### 「ボン・サンドイッチ」と合う飲み物&食材



フルティなワイン  
コーヒー  
紅茶



お肉にのせたり、野菜で巻いて食べたりあらゆる料理に



### ●「ボン・サンドイッチ クールドリヨンクリームィブルー」

- 1 お好みのパンの上にグリーンレタスを敷く。
- 2 スモークサーモン、クールドリオンをのせ、ゆで卵を飾り、キャビアをのせローズマリー(ハーブ)を飾る。



### ●「ボン・サンドイッチ シャブルー」

- 1 お好みのパンの上にグリーンレタスを敷く。
- 2 アボガド、シャブルーをのせ、エビ、スライスレモンを飾り、ディール(ハーブ)を飾る。



### ●「ボン・サンドイッチ プレスブルー」

- 1 お好みのパンの上にグリーンレタスを敷く。
- 2 アルファルファ、ローストビーフ、プレスブルーをのせクレンソンを飾る。

