



Dairy
Australia

チーズを食べよう!

オーストラリアの高級チーズを楽しむベストな方法

WE'RE TALKING
DAIRY
MATTERS.COM.AU

チーズを知ろう

タスマニアのピンテージチェダー、パロッサのソフトなブリー、ニューサウスウェールズの色鮮やかなウォッシュリンドなど、新しいお気に入りチーズを見つけましょう！

クリーミーで強い香りのものからピリッとしてナッティーなものまで、何百種類もあるオーストラリアのチーズは地元のファーマーズマーケットやチーズ専門店、街角のスーパーマーケットなどで見つけることができます。このガイドを通じてオーストラリアチーズの素晴らしい風味やテクスチャー、香りをもっと楽しんで頂ければと思います。

オーストラリアングランドデーリーアワード

卓越した品質、素晴らしい味に対し、オーストラリアングランドデーリーアワードのゴールドメダル、ブルーメダルが授与されます。

‘グランドファイナル’ではゴールドメダル受賞製品だけがエントリーされ、オーストラリアのチーズ、乳製品のエキスパートが風味、香り、テクスチャー、見た目を厳しく審査します。最も素晴らしい製品には各部門のチャンピオン、そしてオーストラリアのチーズ、乳製品の最高峰、究極の栄誉であるグランドチャンピオンが授与されます。

次回は是非オーストラリアングランドデーリーアワードのチャンピオンをお選び頂き、その違いを実感して下さい！

詳細については dairy.com.au をご覧ください。





チーズの選び方と保存法

チーズを買う

もちろん、高品質の製品を選ぶことが大切です。では沢山あるチーズの中からどうやって自分に合ったものを選んだら良いのでしょうか？

- 様々な種類の質の高いオーストラリアチーズが置いてあり、製品の回転が早く、定評のある小売店から買う
- どれが熟成していて旬なのかお店の説明を聞く - テーブルへの出し方も教えてくれるはず
- 白カビ、ウォッシュ、ブルーなどのソフトチーズは熟成して食べ頃のものを買う - 賞味期限を参考にしましょう
- フレッシュチーズは(その名の通り)出来るだけフレッシュなものを買って、すぐに使う
- 大型の硬めのチーズはホイールから切り出してすぐのものを買う
- 1~2週間の間に必要なものだけを買う - チーズは一旦切り出されると劣化が始まるので少量をこまめに買い、常にフレッシュな状態にしておきましょう

消費期限と賞味期限 - 違いは？

オーストラリアのチーズは全て消費期限または賞味期限が表示されています。その意味は以下の通りです

消費期限 一般的に熟成させない、ストレッチカードタイプのフレッシュチーズに消費期限表示があります。これらのチーズは出来るだけ新鮮なうちに食べるべきで、消費期限以降は安全でない可能性があります。他のチーズの殆どは賞味期限が表示されています。

賞味期限 賞味期限は、チーズ職人がチーズが完璧に熟成する時期を予測したもので、一般的にその期限に近い時期に食べるのがベストです。賞味期限を過ぎるとチーズの品質の劣化が起こりますが必ずしも食べるのに安全でないという訳ではありません。

多くの小売店では賞味期間が近づくと白カビやウォッシュリンドタイプの小型のホール(カットしていない)チーズを割引販売します - これは食べるのに最適な時期ですから、お買い得です!

チーズを冷凍する

チェダーやパルメザンのような硬質チーズまたはグレートした(おろした)チーズ以外はお勧めしませんが、ラザニアやセーボリーマフィンなどチーズを含んだ焼き物は冷凍可能です。

チーズを保存する

- 1 カマンベールやブラータなどの小型のホールチーズは元の
包み紙や容器のまま保存する
- 2 カットされたチーズはラップを取り除き、紙で包み直す
(チーズペーパーやデリーパーが最適ですが、
ベーキングペーパーでも大丈夫です)
- 3 包んだチーズを軽く蓋が出来、密封されない容器に入れて
冷蔵庫で保存する(密封するとチーズが呼吸出来ません)。
湿度があり、やや温度が高めの冷蔵庫の野菜室が最適
- 4 香りが強いチーズは別の容器で保存し、他のチーズや食品
に匂いが移らないようにする





フレッシュな非熟成チーズ

最も単純なチーズで、デリケートでミルクィな風味があります。特別な菌を使って穏やかに乳を発酵させて作り、水分を減らすために水切りします。リンド(外皮)がなく、柔らかなテクスチャーで水分が高く、通常硬めのチーズより脂肪分が少なくなっています。フレッシュチーズは用途が豊富で便利なので調理や焼き物によく使われます。

スタイル

カッテージチーズ、クリームチーズ、フェタ、マスカルポーネ、ヌーシャテル、クワルク、リコッタ、シェーヴル、ラブネ

選び方

- 雪のように白い
- フレッシュで甘くミルクィな匂いまたは心地よい酸味の香り
- 水々しいが水分が浮遊していない
- 購入後数日以内または消費期限前に使う

保存法

- **リコッタ** 保存前に余分なホエーを流すと酸っぱくなりにくい
- **フェタ** 塩水にしっかり浸し、またはマリネして密封容器で保存する
- **その他** 元の包み紙または容器のまま保存するか清潔な皿に乗せラップをして保存する

テーブルへの出し方

冷たさをなくすため、出す15分前程度に冷蔵庫から取り出しておく

甘い物と一緒に出す

新鮮なベリー類、旬の果物、蜂蜜、柑橘系の皮を削った物、ジャム類、フルーツコンポート、チョコレート、ナッツ類、スパイス類、リキュール

セーボリー(塩味)な物と一緒に出す

フレッシュまたはローストしたトマト、オリーブ、燻製魚類、燻製肉類、地中海野菜(パプリカ、ナス、ズッキーニ)のロースト、セーボリージャム類、フレッシュなハーブ類(バジル、パセリ、ディル、ミント)、フラットブレッド、グリッシーニ

知っていましたか？

ボッコンチーニとはイタリア語で
「小さい＝サイズ」という
意味です



ストレッチカードチーズ

その作り方が名前の由来です。カードを熱水(70-80℃)の中で弾性が出るまで加熱した後、捏ねて伸ばし様々な形状にして素早く冷やします。これにより繊維的なテクスチャーと溶けた時に「伸びる」特性を持ちます。

ストレッチカードチーズは、作りたてはマイルドでミルクィな風味を持ち、熟成と共によりはっきりとした風味が生まれることがあります。様々な風味と良く合うので調理や他の食品との組み合わせに大変便利です。

スタイル

熟成 モッツアレラ(ピザチーズ)、スカモルツァ、カチョカヴァロ、プロヴォローネ

フレッシュ モッツアレラ、フィオル・ディ・ラッテ、トレッチャ、ブラータ、ストラッキノー、ポッコンチーニ、ハルミー

選び方

- ・見た目が滑らかでしなやか
- ・フレッシュなポッコンチーニ、モッツアレラスタイルチーズは表面に光沢があり、内部は調理した鶏の胸肉のように細かい繊維状に裂けること

保存法

- ・液体内(水、ホエー、ブライン)内に保存する場合は透明なものを使用すること。濁っているものは避ける
- ・保存中に水が濁った場合はその水を捨て、容器を洗浄し新鮮な水道水を入れチーズを戻す
- ・ハルミー 塩水につけて元の包装のまま保存するか、ビニールでしっかり包む
- ・熟成スタイルのもの 元の包装のまま保存する。開封後は清潔なビニールで包み、1週間以内(または消費期限まで)に使う

テーブルへの出し方

前菜の盛り合わせやサラダの一部として出す場合には、冷たさを取り除き過剰な水分を切るために15分前程度に冷蔵庫から取り出しておく

甘い物と一緒に出す

核果のグリル、新鮮またはグリルしたイチジク、新鮮なミントとザクロのモラス

セーボリーな物と一緒に出す

オリーブ、燻製肉類、ペスト、地中海野菜、完熟トマト、新鮮なバジル、エクストラバージンオリーブオイル、フォカッチャ、トルコ風パン、グリッシーニ

白カビチーズ

濃厚でバター風味、クリーミーなテクスチャーで知られる白カビチーズは、外側から中央に向けて熟成していくので表面熟成タイプとも呼ばれています。

白カビがチーズの外皮を完全に覆ったら、食べる時までチーズペーパーで包みます。白カビは、チーズ内部の硬くチョーキー(白亜質)な中身がチーズ愛好家の求めてやまないクリーミーなテクスチャーへと熟するのを助けます。

熟成6-8週間後には表面のカビの劣化が始まり、ベルベットのような白さからオレンジや茶を帯びたオフホワイトへ変色し、より強い風味が生まれます。

スタイル

カマンベール、ブリー、ダブルブリー、トリプルクリーム

選び方

- ベルベットのような白いリンドがあり端が乾燥したり亀裂が入ったりしていない
- カットした時にチーズの中心部がとろけ出たり膨れ出る
- 熟成し食べ頃のものを選ぶ。熟成が足りないと中心部が厚くチョーキーで酸味がする。熟成が進み過ぎたチーズは表面が茶色いことがあり、多くの場合強いアンモニア臭がする。
- チーズの中が見えない時はアボカドを選ぶ時のように軽く押してみる - 端や中央が柔らかいものを選ぶ

テーブルへの出し方

高温での調理はお勧めしませんが、ホールチーズを程良い温かさと柔らかさになるように穏やかに焼くことができます。

甘い物と一緒に出す

ネクタリン、アプリコット、チェリーなどの新鮮な核果、イチゴ、ラズベリー、ブラックベリー、フレッシュまたはグリルしたリンゴや梨、フルーツパン

セーボリーな物と一緒に出す

ローストチキン、ハム、ナッツ類、ホワイトバゲット、ラヴァッシュ、スモークサーモンとタイム

白カビチーズの熟成



1-2週目

チーズ全体がチョーキーなカード



3-4週目

リンドの下のカードは柔らかくなっているが、中心部はまだチョーキー



6-8週目

チョーキーな層は無くなり全体を通じてソフト。ベストな状態!





ウォッシュリンドチーズ

白カビチーズ同様表面熟成タイプのチーズです。ウォッシュリンドチーズは世界で最も匂いが強いチーズですが、その多くは驚くほどマイルドな風味を持っています。

燻肉(または臭い靴下!)を彷彿とさせる強い匂いがし、ほんのり甘みを感じる強いセーボリー風味があります。

ウォッシュリンドチーズは白カビチーズとよく似た製法ですが、異なるのは熟成期間中に表面をブレビバクテリウム・リネンス(ブレビまたは*B. リネンス*としても知られる)という微生物を含んだブラインで洗うことです。これによりリンドに独特の香りと赤／オレンジの色が生まれます。

スタイル

オーストラリアのメーカーはウォッシュリンドチーズをブランド名で販売しています。名称に「レッド」、「ゴールド」が入っているものが多いです。

選び方

- リンドが赤／橙または金色で心地よい刺激臭があるものを探す
- 匂いが強いということは風味がないということで、チーズはまだ熟成していない
- リンドに過剰に水分があったりベトベトしている、または茶色くなっていてアンモニア臭がするものは避ける
- カットした時にチーズの中心部がとろけ出たり膨れ出る
- 白カビチーズと同じように熟成度を試す

テーブルへの出し方

甘い物と一緒に出す

新鮮な梨、新鮮またはマリネしたイチジク、くるみ、ヘーゼルナッツ、ピーカンナッツやフルーツ・ナッツパン

セーボリーな物と一緒に出す

ローズマリー、タイムなどの新鮮または乾燥ハーブ、フェネルやキャラウェイシードなどのスパイス、燻肉やパテ、バークドポテト、蒸したアスパラガス、マッシュルームのソテー、ステーキグリル、カンガルーまたは子羊、天然酵母パン、ライ麦パンやフェネルシードクラッカー

ブルーチーズ

マイルドで甘いものから強くてスパイシーなもの、クリーミーなものから脆いものまでブルーチーズには様々なスタイルがあります。「内部熟成タイプ」のチーズとしても知られていて、中心部からリンドに向けて成長するブルー、グレー、グリーン筋から風味が生まれます。チーズ作りの初期段階で乳に特別なカビの胞子(通常ペニシリウム・ロックフォルティ)を注入します。数週間熟成させた後、チーズ職人は空気がチーズに入るようにステンレスの針でチーズを刺し、青カビの成長を促します。筋が中心部からリンドまで広がったらチーズの熟成が完了し食べ頃となります。

スタイル

オーストラリアのメーカーは様々なスタイルのブルーチーズを製造しており特定のブランド名で販売しています。

選び方

- 筋が中心部から端までしっかり伸びているブルーチーズを選ぶ
- リンドは湿っているがベトベトし過ぎでない。リンドが濡れていたりベトベトしており強い酵母の臭いがするものは避ける
- 筋の色はブルーやグリーン、グレーなど様々なものがある
- 薄い黄色や白いチーズを選び、内部が過剰に茶色くなっているものは避ける
- リンドに過剰な亀裂があるものは避ける
- 一般的にブルーの筋が多い程風味が強い

テーブルへの出し方

甘い物と一緒に出す

蜂蜜、クインス(マルメロ)その他のフルーツペースト、くるみ、ピーカンナッツ、新鮮または乾燥イチジク、新鮮またはローストした梨、マスカット、デーツ・フルーツ・ナッツパン

セーボリーな物と一緒に出す

ポーク、ステーキや燻製肉類、アスパラガスやマッシュルーム、ビーツやカボチャのローストに削ってかける、砕いてサラダに混ぜる、サワークリームと混ぜてポテトやステーキのソースに、ディップとして、クリームに溶かし込んでパスタやニョッキのソースに、リゾットに混ぜ込む。酸味の強い料理とは合わない。





チェダースタイルチーズ

チェダーはオーストラリアで最も人気のあるチーズです。名前の由来は「チェダリング」と呼ばれる特殊な工程にあり、現在でも一部の手作りチェダーで行われています。バラエティに富んだチェダーは製造工程や熟成期間の違いを反映しています。例えば、ビンテージチェダーは口の中で崩れ、深い残り香がある一方、マイルドチェダーは切りやすくサンドイッチなどに向いています。チェダーはワックスやクロスで包んだものやピニールの真空パックでお求め頂けます。

スタイル

チェダー、チェシャー、クラブチーズ、コルビー、レッドレスター、ランカシャー、ダブルグロスター

分類

- ・マイルド 1-3ヶ月熟成
- ・半熟成 3-6ヶ月熟成
- ・熟成またはティスティー 6-12ヶ月熟成
- ・ビンテージ 12-24ヶ月熟成

選び方

- ・均一に黄色いものを選ぶ(クロスに包まれたチェダーはリンド近くの色が濃いことがあります)
- ・若いチェダーは滑らかでしなやかなテクスチャー。熟成が進んだものはテクスチャーが脆いですが、乾燥し過ぎていなく、表面に亀裂がないものを選ぶ
- ・熟成期間が長い程風味も強くなる
- ・熟成がかなり進んだチーズには小さくカリッとした乳酸カルシウムの結晶があることがある。結晶には独特の素晴らしい食感があり、ビンテージチェダーに求められることが多い

テーブルへの出し方

甘い物と一緒に出す

新鮮またはグリルしたリンゴや梨、ブドウ、新鮮または乾燥イチジク、クローブやシナモンなどの甘いスパイス、フルーツケーキやフルーツミンチタルト、アップルパイ、クインス、マスカットなどのフルーツペースト、ナッツ・フルーツパンやナッツパン

セーボリーな物と一緒に出す

野菜のピクルス、ピカリリ、マスタードやチャツネ、燻製肉類、野菜のロースト、ガーリックパン、新鮮なハーブ、キャラウェイやクミンスパイス、スモークアーモンド、全粒やライ麦パン

チェダーのリンド

クロスで包んだチェダー

伝統的に全てのチェダーはホイール型でクロスで包み、チーズの呼吸とリンドを保護していました。熟成と共に独特の大地を感じさせるような風味と脆いテクスチャーが生まれます。

ワックスをかけたチェダー

ワックスをかけたチェダーは、ワックスが熟成中の酸素の供給を妨げるのでしっとりとしてフルーティーな風味が生まれます。

リンドレス(リンドがない)チェダー

リンドがないチェダーは水分が逃げないように真空パックされたバッグの中で熟成するのでワックスをかけたチェダーと同じような風味が生まれます。ビンテージになると脆くなることもありますが、通常しっとりとしたテクスチャーです。

セミハードとアイチーズ

滑らかでしなやかなテクスチャーで風味は甘いものからナッティーなものまで様々です。アイチーズは穴が開いていることからそう呼ばれますが、これは熟成中に二酸化炭素ガスが生成されることによってできます。スタイルはマイルドな風味の若いもの(数ヶ月熟成)から豊かな風味の熟成チーズ(12ヶ月以上熟成)まであります。

グリュイエール、ティルジット、ラクレットなどのチーズは、熟成前にウォッシュリンド(スミア:塗抹熟成とも言う)の工程が入ることで、より刺激の強い香りと複雑でセーボリーな風味が生まれます。溶かしたりグリルするのに大変素晴らしいチーズです。

スタイル

スイススタイル エメンタール、グリュイエール、ティルジット、ラクレット

オランダスタイル ゴーダ、エダム、マースダム

その他のスタイル ブランド名で販売

選び方

- 均一に黄色いものを選ぶ(スミア熟成タイプはリンド近くの色が濃いことがあります)
- カット面が滑らかで、アイが輝いているものを選ぶ(ある場合)
- カット面にカビが生えていたり、亀裂があつたり乾燥し過ぎていたり硬いものは避ける
- 熟成期間が長い程風味も強くなる

テーブルへの出し方

殆どのものがグリルしたり溶かしたりフォンデュにするのに最適です

甘い物と一緒に出す

マスカット、乾燥させたリンゴや梨、ヘーゼルナッツ、くるみ、ピーカンナッツ、フルーツ・ナッツパン

セーボリーな物と一緒に出す

ハンバーガーやステーキサンドイッチ、マスタード、コルニッション、ディルのピクルスやレリッシュ、スモークや燻肉類に添える。ハム、ポテトやニョッキ、マッシュルーム、アスパラガスに溶かしかける。スープに入れる。マフィンやパン、キッシュ、天然酵母パンやライ麦パンに入れて焼く

探してみましょ

ワインでウォッシュしたり、ブドウの葉で包んだり、アッシュ(灰)が層になっているなどオーストラリアの革新的なチーズを探してみましょ





ハード（硬質）チーズ

ハードチーズはしっかりとした濃厚な風味があり熟成期間が長い程深みのある風味が生まれます。水分含有量が大変低いので長く保存する事が出来ます。

温かい料理やサラダに削りかけるのが一般的ですが、チーズボードに色を添えることも出来ます。

スタイル

パルメザン、ペコリーノ、ペパート、ロマノ

選び方

- 硬く粒状のテクスチャーだが過剰に乾燥しておらず亀裂がないものを選ぶ
- ホイールから切り出した際、ウェッジ(切り出し片)は濃厚でフルーティーな香りがあること。一般的に、匂わないということは風味がないということ

保存法

- このタイプのチーズは水分含量が低いので、紙でしっかりと包みプラスチック容器に入れて冷蔵庫で保管することで長期間保存が可能。
- グレートしたチーズはフリーザーバッグまたは容器に密封して冷凍する事で12ヶ月まで保存が可能

テーブルへの出し方

甘い物と一緒に出す

新鮮または乾燥させた梨やリンゴ、イチジク、ローストアーモンドやヘーゼルナッツ、熟成バルサミコ酢

セーボリーな物と一緒に出す

トマト、オリーブ、フレッシュハーブ、鶏肉、ズッキーニやナスなどの地中海野菜、ピザやサラダ、調理したアスパラガスに削りかける、パスタやリゾット、オムレツにおろしかける、スープに混ぜ込む、ミートボールやバーガーのパティに混ぜる、パン粉やアーモンド粉、フレッシュハーブと混ぜて肉や野菜の衣に使う

試してみませんか？

残ったパルメザンのリンドをオリーブオイルに入れ弱火で10分間かけて香りづけします。冷ましたオイルをピザやパスタ、サラダに振りかけます

完璧なマッチング

チーズを出す時はナイフのみ添えれば良いと言われますが、完璧な添え物をする事で平凡なチーズが並外れた素晴らしいものに昇華することが良くあります。

ブリーと苺のように互いを引き立たせる組み合わせがベストな時もありますが、他にもブルーチーズと蜂蜜のように対極のものが良く合うことがあります。

いつものクインスパーストだけではなく、以下の提案を参考に自分のチーズプレートをデザインしてみましょう - 貴方だけの抜群なマッチングが見つかるかも知れません。

試してみませんか？

素晴らしいチーズと完璧な添え物を
組み合わせて出すだけでゲストを
感動させましょう



リコッタ +
デュカとエキストラバージンオイル



ラクレット +
ポテトチップスとピクルス



ブルー + 小さく四角にカットした
ダークチョコレート



ウォッシュリンド +
蜂蜜とフェネルシード



チェダー + 薄くスライスした
フルーツケーキ・ローフ



ブラータ +
新鮮なイチジクとザクロのモラス

チーズと飲み物のペアリング

チーズと飲み物をペアリングするにはテクスチャーだけでなく良く合うと思われる風味を考慮しましょう。伝統的なパートナーはワインですが、ビールやサイダー、ウイスキー、お茶でさえお気に入りのチーズに良く合う場合があります。

フレッシュな非成熟チーズ

ワイン 若いリースリングやセミヨン/ソーヴィニヨンブランのブレンドなどの白ワイン、スパークリングワイン、ロゼなどの軽くさっぱりとしたワイン

ビール 小麦ビールなどの香りの良いスタイル

お茶 ウーロン茶やジャスミン茶のようにデリケートでフローラルな香りのもの

ストレッチカードチーズ

ワイン セミヨン/ソーヴィニヨンブランのブレンド、ピノ・グリ/グリージョなどの白ワイン、サンジョヴェーゼなどのイタリア種の赤ワイン、ロゼなどの軽くさっぱりとしたワイン

ビール ピルスナーなどの軽くて泡立ちの良いスタイル

白カビチーズ

ワイン スパークリングワイン、シャルドネやヴェルデーリョなどの重めの白ワイン、ピノ・ノワールやメルロ/カベルネソーヴィニヨンのブレンドなどミディアムボディーの赤ワイン

ビール/サイダー ピルスナーやペア(梨)サイダーなど軽くて泡立ちの良いスタイル

お茶 ダージリンその他の「午後のスタイル」のお茶

ウイスキー ローランドやスペイサイドモルトなどの軽めのスタイル

ウォッシュリンドチーズ

ワイン スパークリング、ピノ・グリ/グリージョなどの白ワイン、ピノ・ノワールやグルナッシュ/シラズスのブレンドなどのミディアムボディーの赤ワイン、シャルドネなどのフルボディーの白ワイン、テンプラリーニョやサンジョヴェーゼなどのイタリア、スペイン種の赤ワイン

ビール ペールエールやゴールデンエールなどミディアムボディースタイル、殆どの主流ラガー

ウイスキー スペイサイドモルトなどの軽めのスタイル

ブルーチーズ

ワイン トゥニーヤトパークなどのフォーティファイドワインを含む甘口ワイン、デザートワイン、甘いリースリングやゲヴェルトラミネール

ビール スタウトやポーターなどのダークエール

ウイスキー アイラモルトなどの大胆なスモーキーなスタイル

お茶 正山小種(ラプサン・スーチョン)や質の高いロシアンキャラバンなどの燻煙香のあるお茶

チェダー、チェダースタイル

ワイン カベルネソーヴィニヨンやシラズ(またはブレンド)などのフルボディーの赤ワイン、トゥニーヤトパークなどのフォーティファイドワイン

ビール/サイダー ブラウンエール、アンバーエールやアップルサイダーなどの重めのスタイル

ウイスキー ハイランドやスモーキーアイラモルトなどのより大胆なスタイル

お茶 イングリッシュブレックファストやスモーキーな正山小種(ラプサン・スーチョン)などのコクのある大地を感じるようなお茶

セミハード、アイチーズ

ワイン セミヨンやシャルドネなどの熟成白ワイン

ビール ブラウン、アンバーエールなど香りが高いモルトスタイルのビール

ウイスキー 風味豊かな熟成シングルモルト


お茶/コーヒー 日本の煎茶や中国の龍井(ロンジン)茶などのナッティーでセーボリーな緑茶やブラックコーヒー

ハードチーズ

ワイン スパークリングワイン、シャルドネやリースリングなどの熟成白ワイン、テンプラニーリョやサンジョヴェーゼなどのイタリア、スペイン種の赤ワイン、トゥニーヤトパークなどのフォーティファイドワイン

ビール ブラウン、アンバーエールやポーター、スタウトなどの重めのスタイル

ウイスキー 風味豊かな熟成シングルモルト



チーズと飲み物の
ペアリングの際には対照
的、補填的または浄化的なも
のを求め、衝突するものは
避けます



パルメザン +
熟成バルサミコ酢

チーズを出すタイミング

チーズは大変用途が広く、食事の最初や最後、またコースの合間にも出すことが出来ます。いずれにしても、室温で出すことが大切です - 食べる1時間位前に冷蔵庫から取り出し、包みから出し盛り付けをして、乾燥しないように軽く濡らしたクロスをかけておきます。

食前の飲み物やカクテルパーティー

フレッシュモッツァレラやブリーなどの軽いテクスチャーのものやチェダーやパルメザンなどの粒状のテクスチャーの硬めのチーズを選び、食欲をそそります。燻製肉類やパンなどのセーボリーな添え物と共に。

主菜とデザートの間

主菜で出されて残っているワインを引き立たせるような、ウォッシュリンドやチェダー、アイチーズなどのセーボリーなチーズを選びます。ここでブルーチーズを出すのも、デザートと共に出される甘いワインに移るのに良いタイミングです。新鮮または乾燥させたフルーツ、蜂蜜、ジャム、シロップなどの甘目の添え物が良く合います。

チーズを出す時の注意点

3つの R を覚えておきましょう：
ripe/熟成 していて room/室温 であれば
ready/食べ頃 です！

デザートの後

ハードチーズやブルーチーズがデザートワインやフォーティファイドワインを片手に余韻を楽しむのに最適です。食事の最後を軽く締めるナッツやウエハース、薄いビスケットなどを添えます。

食事そのものとして

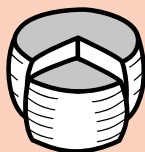
ゲストがそれぞれ楽しめるようにマイルドやフレッシュなものから大胆で強いものまで3~4種類のチーズを出します。それぞれに合わせて甘いものやセーボリーなものを添え物に選びます。パンやクラッカーも色々な物をミックスして添えると、より華やかになります。

どれくらいの量を出せば良い？

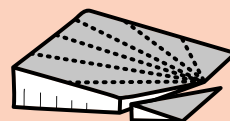
食前酒と共に、あるいは食事の一部として出す場合は一人当たり合計で50-100gが目安ですが、チーズが主である場合には一人当たり150-250g程度に増やします。

チーズの切り方

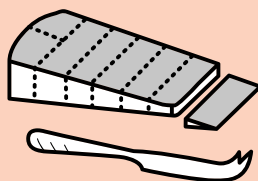
マナーの良いゲストとして、ブリーのウェッジ（切り出してある一片）の先端部を切ったりチェダーの塊の中心部だけを切り抜いて食べるのはやめましょう。それぞれのチーズの中心部とリンドは異なったテクスチャーと風味を持っているので、ゲストみんなが楽しめるようにしましょう！チーズプラッターの楽しみ方に自信のない方は、ご紹介する簡単な切り方ガイドを参考にしてウェッジやホイールの扱いをマスターして下さい。



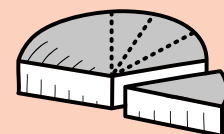
小型の丸型



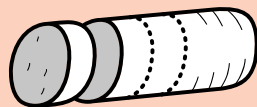
青カビ - ウェッジ



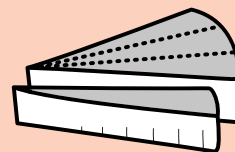
ハード/セミハードチーズ
- ウェッジ



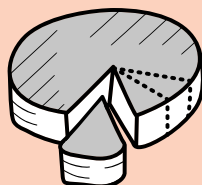
半月 - ウェッジ



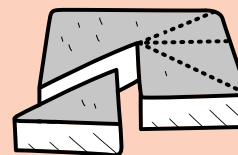
ログ - スライス



ソフトチーズ - ウェッジ



丸型 - ウェッジ



角型



ブリー+
新鮮な苺とタイム


チーズプラッタの 盛り付け方

そのチーズに
マッチングする添え物を
隣に置か、振りかける

風味とテクスチャーが
ベストの状態になるよう、出す
前に室温に戻しておく

どのチーズを選ぶかは
テクスチャーだけでなく風味
も考えて組み合わせる

見た目が映えるよう、
異なった形や色、サイズの
チーズを選ぶ



クラッカーはボード上に
少し散らし、残りは別の器で
出してボードの上が煩雑になら
ないようにする

ホイールまるごとは
手を出しづらいので、半分
に切るかウェッジを1つ
カットしておく

添え物はシンプルに -
チーズを引き立てるものであっ
て、圧倒してはいけない

風味が混ざらない
よう、それぞれのチーズ
用に個別のナイフを
用意する

残ったチーズの 使い方ヒント

チーズプラッターに一切れのブリーや一塊のブルーが残っても捨てないでください！
チーズを最後の一口まで楽しむためのヒントをご紹介します。

ブルーチーズを潰して
サワークリームと混ぜ、黒
胡椒で味付けしてステーキ
にのせる

削ったグリユイエール、
ラクレット、チェダーをマフィン
やフリッタータ、キッシュの具に
混ぜ込む

削ったハードチェダーや
アイチーズを一緒にしてファスナー
付きプラスチック袋に入れて冷凍し、
必要な時に豪華なグリルチーズ
トッピングとして使用

ウォッシュリンド
チーズをバーベキュー
ステーキやラムに乗せて
とろりと溶かす

ベシャメルソースに
全ての残ったチーズを溶かし
込むと今まで食べたことがないよ
うな素晴らしい「マカロニチー
ズ」のソースになります

残ったパルメザンの
リンドを野菜スープやストック(出し
汁)の風味付けに使用する。出す直
前に取り除く

白カビチーズや
ウォッシュリンドチーズを
マッシュポテトに混ぜ込む

ご存知でしたか？

カビは空気に触れないと増殖しません。そこでブルーチーズの内部に筋を通すため、青カビが増殖できるようにチーズに刺し穴を開けて空気を循環させます



チーズの話

チーズ用語集

アーティザンまたはスペシャリティーチーズ

通常手作りで少量が作られるチーズ。

菌

チーズの特定の風味を生成するためにチーズ作りで使用される特別な菌。最も一般的なものはウォッシュリンドチーズに使われるブレヴィバクテリウム・リネンスや、スイススタイルのチーズのアイを形成するプロピオニバクテリウム。

ブライン

塩水。多くのチーズは乾塩で加塩するが、ソフトチーズは熟成前にブラインに浸けたりブラインで洗ったりする。フェタなどのチーズはブライン内で保存する。

カード

チーズ作りは最初に乳をゲルに固め、それを固形物(カード)と液体(ホエー)に分離する。カードを使ってチーズを作る。カードは主にタンパク質、脂肪、脂溶性のビタミン、無機質からなる。

アイ

スイススタイルやオランダスタイルのチーズ内部に形成される穴。熟成期間中に菌が放出する二酸化炭素によってできる。

ファームハウスチーズ

農場(ファーム)でその農場の乳だけを使って作られたチーズ。

熟成

フレッシュチーズは熟成させないが、他の殆どのチーズは食べ頃になる前に何らかの期間熟成させる - 例えば白カビチーズは約6-8週間、チェダーチーズは3ヶ月程度から2年まで様々な期間で熟成させる。

カビ

チーズの熟成を補助するために製造工程中に乳に加える菌。代表的なものは白カビチーズのリンドを形成する*P. カンディダム*や、ブルーチーズに使われる*P. ロックフォルティ*のようなペニシリウム株。これらの食べられるカビ菌はチーズの独特なテクスチャーや風味を生み出す。

リンド(外皮)

チーズの外側。カビや菌で出来ていたり(白カビタイプやウォッシュリンドチーズの場合)、硬い皮(パルメザンやグリユイエールなど)の場合、またクロスやワックスで覆われている(チェダーの多くなど)場合がある。一般的にフレッシュチーズにはリンドがない。

レンネット

チーズ作りの最初の段階で乳を液体から固体へ変換する酵素。伝統的なレンネットは動物由来だが、現在ではオーストラリアのチーズのほとんどは、研究所で生産される動物由来ではないレンネットを使用して作られている。

スターター菌

チーズ作りの始めに乳に加える特別な菌。乳を酸化し、独特の風味とテクスチャーを持つ特定のスタイルのチーズの製造に貢献する。

表面熟成

外部から中心部に向かって熟成が進むチーズ。通常、白カビチーズやウォッシュリンドチーズのように特別なカビや菌が表面を覆っている。

ホエー

チーズ作りの始めに乳はゲル状に固められた後、固形物(カード)と液体(ホエー)に分離される。ホエーは排出されるか、リコッタなどの別の製品を作るために使われる。ホエーの大部分は乳由来のラクトース(乳糖)と水溶性のビタミン、無機質からなる。



Dairy Australia Limited ABN 60 105 227 987
Level 3, HWT Tower
40 City Road, Southbank Vic 3006 Australia
T +61 3 9694 3777 F +61 3 9694 3701
E enquiries@dairyaustralia.com.au
dairyaustralia.com.au

免責事項

将来に関する記述（乳業界の業績及びデーリーオーストラリアのイニシアチブなど）を含む本誌の内容は準備段階でデーリーオーストラリアが入手し得た情報に基づく。デーリーオーストラリアは内容に故意ではない誤りや脱落がないことを保証せず、本誌の利用または本誌に頼ることへの責任を負わない。本誌の情報は特定の状況を念頭に準備されたものではなく発行期日以降は最新でない可能性があるため、本誌が提供する情報を使用または信頼する前に独自の調査や専門家のアドバイスを受けるべきである。

© Dairy Australia Limited 2020. 全著作権所有。

ISBN 978-1-925347-77-7 (印刷), 978-1-925347-78-4 (デジタル)



WE'RE TALKING
DAIRY
MATTERS.COM.AU