

アメリカ産チーズのご紹介

モントレージャック / Monterey Jack



■質感と色

クリームがかった白。セミソフト。しなやかでクリーミー。なめらか。

■フレーバー

繊細なバター風味で少し酸味が感じられます。

プレーンのほか、唐辛子(ペッパージャック)、ハーブ、スパイスなどさまざまなフレーバーがあります。

■主な組成

水分44%以下。固形乳脂肪50%。

■特徴と使用方法

カリフォルニア州モントレー市出身のデビット・ジャックスが1882年にこのチーズの商業製造を開始しました。その時出荷用の箱に商標として付けたのが出身地と自分の性を表す「Monterey Jacks」です。

溶けやすいチーズでスープ、ソース、トッピング、グルメビザ等に適しています。

コルビージャック / Colby Jack



■質感と色

チェダーよりソフトで弾力があるコルビーチーズとモントレージャックのカードを混ぜ圧搾。

オレンジとクリーミーホワイトの大理石模様。

■フレーバー

繊細なバターの風味で少し酸味があるモンレーと、旨みがあり、ミルクの風味があるコルビーチーズを同時に味わえます。

■特徴と使用方法

熱を加えた時に大理石模様がきれいに溶けるのがポイント。

見た目を華やかにするチーズです。

ペッパージャック / Pepper Jack



■質感と色

クリームがかった白に赤と緑の唐辛子が映える。セミソフト。

■フレーバー

繊細なバターの風味で少し酸味が感じられるモントレージャックに唐辛子を加えたもの。

■特徴と使用方法

マイルドな味わいにピリッと辛いスパイスがアクセント。

ビールのおつまみとして最適。

チェダー / Cheddar



■質感と色

アイボリーまたはオレンジ。密度が高くなめらか。

熟成が浅いときは弾力があり、熟成が進むにつれて崩れやすくなります。

■フレーバー

熟成が浅いときはマイルドですが、熟成と共にシャープさが増します。

■主な組成

水分39%以下。固形乳脂肪50%以上。

■特徴と使用方法

アメリカ産チェダーチーズの品質の高さは世界でも有名です。よく溶け熟成したチーズはウェルシュラビットなどのソースに適しています。

長期熟成したスペシャリティーチェダーは、チーズコースでも人気があります。

モッツァレラ / Mozzarella



■質感と色

クリームがかった白。セミソフトで弾力があります。

■フレーバー

フレッシュでマイルド、デリケートな風味。

■主な組成

水分52~60%。固形乳脂肪45%以上。

■特徴と使用方法

溶けやすく伸びやすいのが特徴。

シュレットとしてビザのトッピングに。

また、溶かして肉、鶏、魚のグリルトッピングとしてご利用下さい。

クリームチーズ / Cream Cheese



■質感と色

明るい白からややオフホワイト。なめらかでクリーミー。

■フレーバー

豊かでクリーミー。ややナッツのような甘く、酸味がある仕上がりです。プレーンのほか、甘いフレーバー、風味付けタイプがあります。

(ストロベリー、パイナップル、野菜、ニンニク、ハーブ等)

■主な組成

水分55%。固形乳脂肪33%以上。

■特徴と使用方法

1800年代後半にフィラデルフィア地区で生まれました。

溶け易く甘いものでも、風味付けタイプものでも香りがよく伝わります。一番よく使われるのはスプレッド、ディップ、ソース、パンの具材、

オードブルの具材、チーズケーキです。



アルチザンチーズ / Artisan Cheese

「アルチザン」(腕のよい職人)または「アルチザナル」(職人技の)とは、昔ながらに引き継がれたてきたチーズ職人の技術を重んじ、できる限り手作業で少量ずつ注意を払って作ることを表しています。アルチザンチーズは一般的に、特別な熟成・保蔵処理技術を必要とし、風味も様々です。

アルチザンチーズは生産量が非常に限られており、多くの場合、作られた地域で小売業者や料理人に直接販売されています。このような動きが地域のスタイルや特長を活かした食品の復活を後押しし、現在全米各地で何百もの独自のチーズが作られています。

近年、多数のアメリカ産アルチザンチーズが国際品評会で上位に入賞しており、世界的に注目を集めています。