

チーズ図鑑



アンブロジー モンタージオ AMBROSI Montasio



外観: オレンジ色がかった表皮。直径 30～40 cm、高さ 6～10 cmの円盤型
重量約 5kg～9 kg

中身: 淡い黄色のきめ細かい組織で小さな孔が散在している。

食べ頃: 賞味期限内(熟成後 24ヶ月)

味わい: 濃厚な深みのある味わいで熟したフルーツのような風味が特徴

食べ方: スライスにしてサンドウィッチに挟んだり、焼き溶かして茹でたじゃがいもなどとともに

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	384kcal	脂質	32g
たんぱく質	24g	ナトリウム	630mg



フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州
／ヴェネト州、

「モンタージオ」はフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州全域とヴェネト州のベッルーノ、トレヴィーゾ、パドヴァ、ヴェネツィアの4県で生産される半硬質チーズです。その歴史は古く、13世紀半ば頃に「モツィオ修道院」の修道僧達によって作られ始めました。イタリアには、他にも修道院発祥のチーズがいくつもありますがこのモンタージオもそのひとつです。最初は修道院で作られていたチーズが、モンタージオ山に住む人々にその製法が伝えられ広まっていきました。1996年にチーズ「モンタージオ」はイタリア政府の法律によって定められるD.O.P.(原産地呼称保護)に指定され、製造地域や製造方法などに厳しい基準が設けられています。原料乳には夕方と朝に搾乳した牛乳のみの使用が許可され、4回を超えて搾乳した牛乳を加工することは禁じられているのもその基準の1つです。モンタージオは熟成

期間によりはっきりと味わいが変わるので、熟成2ヶ月のものを「フレスコ」、4～10ヶ月のものを「メツァーノ」、1年を超えるものを「スタジオーナート」と呼びます。フリウリ地方では炒めた玉ねぎとモンタージオ、じゃがいもを混ぜて焼き上げる「フリーコ」が郷土料理として今もよく食卓に並んでいます。