

# チーズ図鑑



## フリコ オールド ダッチマスター Frico OLD DUTCH MASTER



**外観:** 円盤形、黒色のワックスコーティング  
4 kg:直径約 24 cm、高さ約 10 cm  
12 kg:直径約 36 cm、高さ約 11 cm

**中身:** 褐色がかった濃い黄色で、きめ細かく、やや歯ごたえのある組織

**食べ頃:** 熟成 53 週以上。その後賞味期限内 (2 年間)

**味わい:** 長い熟成の間に凝縮された旨みとコク、栗のようなまろやかな甘みが特徴

**食べ方:** そのままテーブルチーズとして、またはフルーツと合せたアンティパストとして。コクのある赤ワインによく合う

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	2.9g
熱量	435kcal	脂質	36.3g
たんぱく質	27.7g	ナトリウム	975mg



オールドダッチマスターの原乳は、オランダフリースランド州を中心にオランダ北部と東部の酪農家より収集されており、その中で品質テストに合格した最高のミルクが原乳として使用されます。原乳はその後、丁寧な製造工程を経てチーズの原型が出来上がります。そしてチーズとしての品質が最も高いものだけがオールドダッチマスターになるべく手厚い管理のもと53週間丁寧に熟成されます。熟成室では温度約 13℃、湿度は約 78%に保たれ、その間は何度も反転させる作業を繰り返し、手間を掛けて熟成させます。こうしてチーズの風味とコクにより濃厚になります。この

ような徹底した品質へのこだわりが評価され、2004年3月に米国ウィスコンシンで開かれた「2004年度世界チーズコンテスト」におきまして、世界中から出品された全てのチーズの中でチャンピオンに選ばれたこともあります。ヨーロッパ屈指のチーズメーカー、ロイヤルフリースランドカンピーナ社の製品の中でも最高級の逸品です。



2004年度世界チーズコンテストのチャンピオンプレートとメダル