

チーズ図鑑



フリコ シェブレッテ マイルド
Frico CHEVRETTE MILD



外観: 直径約24cmの円形。白色のワックスコーティング

中身: 半硬質でしっとりしているが、ややくずれやすい組織

食べ頃: 熟成3ヶ月程度が食べ頃

味わい: 山羊乳独特のクセを抑えた、マイルドな酸味と香りをもちシェーブタイプにはあまり例のない深いコクがある

食べ方: そのままテーブルチーズとして。ベリー系のフルーツと合わせデザートとしてもよい。薄く削るか、サイコロ状にしてサラダなどにトッピングするのもよい

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	378kcal	脂質	30.8g
たんぱく質	22.8g	ナトリウム	730mg



シェーブ(chevre)とはフランス語で山羊のことです。シェーブチーズは、山羊の乳で作られたチーズで牛乳から作るチーズよりも歴史が古く、何千年も前から作られていた最古の乳製品とされています。「アラビアの商人が羊の胃袋を干してつくった水筒に山羊の乳を入れ、ラクダの背にくくりつけ旅をし、いざ中を開けてみると薄い緑色をした透明な水と白い固まりが出来ていた。」この白い固まりがチーズの始まりであるという説もあります。牛乳と山羊乳の味の違いは、山羊乳の方が少しすっぱいことです。これは乳に含まれているカプロン酸などの脂肪酸の種類が山羊

乳には多いため、イタリア語では山羊のことを capra(カプラ)と言いますが、これはカプロン酸からきています。

山羊乳は2月中旬から晩秋までしぼられるので、チーズの旬もその時期になります。フリコをつくるシェーブチーズは 100%新鮮なオランダ産山羊乳を使用し、伝統に裏付けされたゴーダチーズの製法によりクセのないマイルドな“シェブレッテ”を実現致しました。

