

チーズ図鑑

THOMAS
ALBAGNAC EXPORT

バラカ
Baraka



重量：200g

外観： 白カビに覆われ馬の蹄のような形状をしている

中身： クリーム色で、なめらかな軟らかい組織

食べ頃： 製造後約4週間頃までが最適

味わい： クセが少なく、クリーミーでマイルド。白カビチーズ特有のコクを感じる

食べ方： オードブルとして酸味のあるフルーツとの相性もよい。バゲットやクラッカーのトッピングにも適している

栄養成分値（100g 当たり）		炭水化物	0g
熱量	421kcal	脂質	43g
たんぱく質	8.5g	ナトリウム	591mg

バラカはフランスのイル・ド・フランス地方で作られている白カビタイプのチーズです。その特徴は何といても個性的な形でドーナツ型を途中できったような、馬の蹄鉄のような形をしています。馬の蹄鉄は西欧では魔除けや幸運をもたらすと信じられています。と言いますのも昔は、馬の蹄鉄に金や銀が使われていたそうで、その蹄鉄が落鉄した場合、それを拾った人の物になるという風習があったため、蹄に幸運をイメージするようになったという説があります。フランスではバラカを幸運を運ぶチーズとして贈り物としても良



イル・ド・フランス地方

く利用されます。もう一つの特徴はふかふかとした白カビの中で生まれる濃厚でクリーミーな中身です。これは生乳にクリームを加えて作る製法によるもので、脂肪分が約70%と高い“トリプルクリーム”に分類されます。クセが少なく濃厚でクリーミーな味わいは日本人の口に合うようで、フランス本国にも劣らないほど日本でも人気が高いチーズの1つになっています。バラカの産地であるイル・ド地方に隣接するシャンパーニュ地方のシャンパンと一緒に祝いのお祝い品にするのもおすすめです。