

# チーズ図鑑

THOMAS  
ALBAGNAC EXPORT

## ミモレット Mimolette



**外観:** 表皮は薄茶色で硬くゴツゴツしている。上下面がやや平たい直径約 20 cm、高さ約 15 cmの球体

**中身:** 明るいオレンジ色で引き締まっている。ところどころに小さな孔があるものもある

**食べ頃:** 熟成後より賞味期限内(写真は 18 ヶ月熟成品)

**味わい** 塩味とともにナッティな風味を感じる。ウニやカラスミのようなコクがある

**食べ方:** そのまま、サラダやサンドイッチの具材として。赤ワインや日本酒との相性が抜群

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	1.8 g
熱量	384 kcal	脂質	26.5 g
たんぱく質	31.4 g	ナトリウム	1100 mg

ミモレットはその外観がオランダの代表的なチーズ「エダム」と良く似ています。ミモレットはフランス北部の街リールが原産地のハードチーズで誕生は 17 世紀頃と言われています。当時フランスでは外国製品に高い関税がかけられ実質輸入禁止になりました。そこでオランダ産の「エダムチーズ」を元に国内オリジナルのチーズとして作られたのがミモレットのはじまりです。ミモレットの大きな特徴はそのボロボロと粉をふくような外皮にあります。この外皮はチーズの熟成に大きな役割を果たしているチーズダニ (Cheese mite) によりもたらされます。チーズダニは表面のチーズを食べ脱皮をします。この抜け殻やチーズの食べかすなどが表面の粉となります。ただしダニは非常にデリケートな生物なので熟成期間中しっかりと温度や湿度

の管理をしないと生息できず熟成がうまく進みません。したがってミモレットの外皮の状態はチーズの熟度を見分ける重要なポイントになります。ミモレットは熟成が 2~3 ヶ月のものから 1 年、長いもので 2 年以上とあり、熟成期間によってその呼び名が異なります (左表参照)。熟度によりその味わい、食感、風味すべてが少しずつ変化していきますので熟度によって食べ比べてみるのも楽しみの一つです。

熟成期間	呼び名
2~6ヶ月	ジュヌヌ
6~12ヶ月	ドゥミ・ヴィエイユ
12~18ヶ月	ヴィエイユ
18ヶ月以上	エクストラ・ヴィエイユ

熟成期間の違いによる呼び名