

チーズ図鑑

THOMAS
ALBAGNAC EXPORT

バノン Banon



重量：約 100 g

外観： 栗の葉に包まれている。表皮は少し褐色を帯びた白カビ状。直径 7.5～8.5 cm、高さ約 2.5 cmの円盤状

中身： 乳白色で柔らかく引き締まった組織。熟成に従いクリーミーでしっとりしてくる

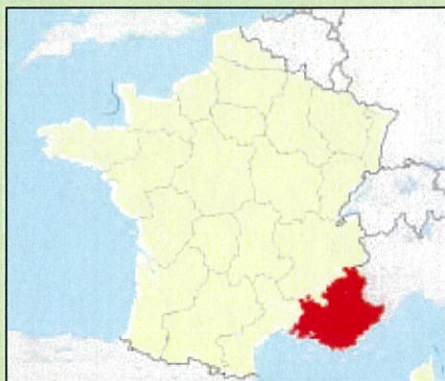
食べ頃： 賞味期限内(製造後約 2 ヶ月程度)

味わい： マイルドでミルクの風味とともにブランデーの香りがする

食べ方： バゲットや全粒粉入りのパンとともに。辛口の白ワインやコク深い赤ワインとの相性も抜群

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	3.0g
熱量	228kcal	脂質	16.0g
たんぱく質	18.0g	ナトリウム	750mg

“Banon”：バノンはフランス・プロヴァンス地方にあるバノン村で作られていたのが名前の由来と言われ、山羊乳製で栗の葉に包まれた形態が特徴のチーズです。プロヴァンス地方は年間を通じて温暖で雨が少ないため、牧草地が少なく、そのため乳牛だけではなく、羊や山羊から搾った乳を使ったチーズ作りも盛んな地域です。元々は栗の葉ではなくプロヴァンス地方で生産されたタイムやローズマリー、サリエットなどのハーブをまぶしただけでしたが、冬の貯蔵のためいつしか栗の葉で包まれるようになりました。緑色の葉ではなく



プロヴァンス地方

茶色い葉を使うのは緑の葉に含まれるタンニンによってチーズの味が損なわれてしまうからだそうです。使用する栗の葉は完全に乾燥したものを酢を加えた熱湯で煮込み、殺菌して使用されます。柔らかくなった葉で10日間以上チーズを包むことでバノン独特の風味が生まれます。AOCを取得したのは2003年で、この時に製造方法が統一され、栗の葉に包むことが条件になりました。このチーズは最低15日以上熟成させることがAOCの基準ですが、熟成が進むにつれ徐々に柔らかくなり、独特の風味が増していくので熟成の各段階の風味を楽しめます。