

# チーズ図鑑

THOMAS  
ALBAGNAC EXPORT

## ブリア・サヴァラン Brillat-Savarin



内容量：約 500 g

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	2.5 g
熱量	327 kcal	脂質	31.0 g
たんぱく質	8.0 g	ナトリウム	433 mg

**外観:** クリーム色、直径約 13 cm、高さ約 6 cmの円筒形

**中身:** きめが細かく、とても柔らかいペースト状

**食べ頃:** フレッシュタイプなので新しいものがよい。賞味期限は製造後 30 日未満

**味わい:** 濃厚なミルクの風味とコクがある。クリーミーだがわずかに酸味がある

**食べ方:** パンにのせたり、そのままフルーツやジャムを添えて。赤ワインやコーヒーとの相性もよい

ブリア・サヴァランはフランス北部ノルマンディ地方原産のチーズです。1890年頃フォルジュ・レ・ゾー近郊に住むドゥブック家によって作られ始め、1930年代にパリのチーズ商アンリ・アンドルウエが「美味礼賛」の著で有名な美食通の政治家、ブリア・サヴァランの名前にちなんで命名したとされています。フランスは食の都、フランスのリヨン生まれのブリア・サヴァラン氏は、政治家として活躍する一方、大変な「美食家」としてその



ブリア・サヴァラン  
(著書『美味礼賛』の挿絵より)

名を世界中に知られ、独自の美食学と美食文学の伝統を確立し、現代の美食家をも魅了しています。彼が残した「チーズのないデザートは片目のない美女と同じ」という言葉から、フランスでは食後にデザートとしてチーズが欠かせなかったことがよくわかります。ブリア・サヴァランには、まわりに白カビを吹き付けて熟成させた「アフィネ」というタイプもあります。「アフィネ」は白カビがうっすらとチーズの周りをおおい、よりクリーミーさが増します。ブリア・サヴァランの特徴である、舌の上で溶けるような口当りは生乳にクリームを加えて作るトリプルクリーム製法によるものです。