

# チーズ図鑑

# Rollo®

## デンマーク サムソー チーズ Denmark Samsøe Cheese



- 外観:** 黄白色でリンド(外皮)はなし  
40cm 四方で厚さ 9cm の直方体
- 中身:** 乳白色で引き締まった組織。豆粒大の気孔がわずかに散在している
- 食べ頃:** 賞味期限内はおいしく召し上がれる
- 味わい:** マイルドでクセがなく、なめらかで弾力がある。ナッツのような甘味がある
- 食べ方:** 加熱すると溶けやすく旨みも増すのでピザ、グラタンなどに、スライスにしてパンにはさんだり、オードブルとしてもよい

栄養成分値 (100g)		炭水化物	4.3g
熱量	356kcal	脂質	25.9g
たんぱく質	25.0g	ナトリウム	680mg



サムソーチーズは19世紀にスイスから有名なチーズ技術者を招き、スイスのチーズ“グリュイエール”をお手本にして作られました。その名前はユトランド半島とジールランドの間にあるサムソー島の名前に由来しているといわれています。デンマークの国土面積は、九州とほぼ同じ位で人口も約550万人という小国ですが、チーズの対日輸出数量は、ヨーロッパ勢で常に上位3位に入るほど、日本ではデンマークのチーズが消費されています。デンマークのチーズ産業は、卓越した伝統的な酪農協同組合組織の下

に集約化や機械化が進み、世界でも進んだ近代的チーズ王国になりました。また、世界中に輸出を行っているだけに乳牛の飼育からチーズの製造、出荷に至るまで、国家品質管理局による衛生と品質の検査管理が非常に厳しく実施されています。

サムソーチーズが万人に愛されるチーズになった背景には、このようなデンマークのチーズ作りへの真摯な取り組みがあったからでしょう。