

# チーズ図鑑



## ヒルマー ペPPERジャック チーズ Hilmar Pepper Jack Cheese



**外観:** クリーム色のチーズに赤、緑、茶色の香辛料が混ぜ込まれている  
40ポンド(約 18kg)、縦 38 cm×横 30 cm×高さ 18cm の直方体

**中身:** なめらかできめ細かい組織を持ち、弾力がある

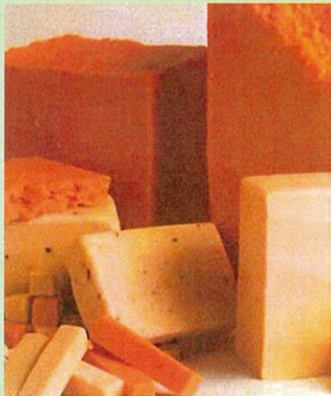
**食べ頃:** 賞味期限内(包装から1年間)

**味わい:** ソフトでクセのない味わいの中にハラペーニョやペッパーのスパイシーさがある

**食べ方:** そのままテーブルチーズとして。薄く削るか、サイコロ状にしてサンドイッチやハンバーガー、サラダなどのトッピングに最適

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	2.7g
熱量	365kcal	脂質	31.1g
たんぱく質	24.0g	ナトリウム	592mg

ペPPERジャックは「モンレージャック」にレッドハラペーニョ、グリーンハラペーニョやペッパーなどの香辛料を練り込んだアメリカでもっともポピュラーなチーズのうちの1つです。もともとモンレージャックは 1890 年以降にカリフォルニア州モンレー市で酪農場を営んでいたスコットランド出身のデイビット・ジャックが製造を始めたもので、出荷箱につけた出身地と自分の性を表す「Monterey Jacks」という商標からモンレージャックと名づけられました。もう一つのアメリカ生まれのチーズである「コルビージャック」は欧州からの移民者によりイギリスのチェダーチーズを模して作られたとされています。ともに



アメリカチーズバラエティ

マイルドでクセのない味わいと熱により伸びる特性がアメリカスタイルの食事にかかせないものとなっていますが、さらにスパイスが加わったペPPERジャックも彼らの食生活に欠かせないチーズの1つとなっています。アメリカ産乳製品は、USDA(米国連邦農務省)の厳しい品質基準のもとで生産されています。授乳から加工、最終ユーザーに届くまでをモニターし、数々の品質テストをクリアした乳製品だけが市場に提供されています。Hilmar 社でも、HACCP(食品衛生管理法)や GMP(適性製造規範)などの厳格な品質管理プログラムを採用し品質の向上に努めています。