

チェダーチーズについて

「チェダー」チーズという名称をご存知の方は多いと思います。
今回はチェダーチーズについてご説明します。

世界でもっとも広く、かつ多く作られているチーズで、名称は原産地のイングランドの南西部、サマセット州の「チェダー」という村に由来します。

チーズの名称は作られた地名に由来するものが多く、チェダーもその一つです。

牛乳を原料とし、セミハードタイプのチーズに分類されます。

口当りはクリーミーで、熟成が若いものは爽やかな酸味を帯び、熟成が進むにつれてナッツを思わせる芳醇なコクと香りが増していきます。

組織は緻密ですが、もろいのが特徴です。

製造は、チェダー特有の「チェダリング」という工程を経ます。

「チェダリング」とは、水分を抜いたカード（チーズのもととなるかたまり）を折りたたみ、積み重ね、反転や切断を繰り返します。更に水分を抜いてカードの酸度をあげていき、そのカードを細かく裁断、塩を混ぜて型詰めし、圧搾するという独特な工程です。

圧搾後、熟成するとチェダーチーズの完成です。

チェダーチーズの特徴である緻密な組織、独特の酸味は、これらの工程によって作られます。

現在は工場では直方体のブロック形に固め、真空パックしてから熟成させる製法が主流ですが、伝統的な農家製は円筒形に作られます。

さて、チェダーチーズというと、赤色をイメージされる方が多いのではないのでしょうか。

一般的には色素で着色したものを「レッド・チェダー」、着色していないものを「ホワイト・チェダー」と呼びます。

日本では、赤い「レッド・チェダー」に人気の傾向があるようです。



チェダーチーズは様々な料理に使用され、料理の味を引き立てる役割をしてくれます。ハンバーグなどの肉料理との相性は抜群で、肉のうま味にチェダーチーズのコクとうま味が重なり、メニューにしつかりとした濃厚さを付与します。オムレツなど卵料理の優しい味わいにも、チェダーチーズのコクを添えれば、よりまろやかでコクのあるメニューに変身。温かい料理だけでなく、サンドイッチ、サラダなど、冷たい料理にも合わせやすい万能選手です。もちろん、おつまみやおやつとして、そのまま楽しむことも出来ます。食卓を彩り、豊かにしてくれることでしょう。

世界中に出回っているチェダーチーズは、プロセスチーズなどの原料として使われることも多いです。「チェダーチーズって、食べたことあるかなあ？」と思った方、もしかしたら、知らず知らずのうちにチェダーチーズを召し上がっているかもしれません。

＜「チェダーチーズ」製品のご紹介＞

◆ナチュラルチーズ 「NCグレイトチェダーK」1kg×10入り

チェダーチーズを顆粒状に加工しております。

製品名の“グレイト”は英語の grate=（チーズなどを）おろすという意味です。

そのままトッピングしたり、ソースに混ぜたり、調味料のように使いやすい形状に加工済みです。

カットしたり削ったり、すりおろしたりする手間なく、お手軽にメニューにご使用いただけます。



◆プロセスチーズ 「PCブロックメルトチェダー」5kg×2入り

チェダーチーズを80%以上使用し、ブロック状に加工しております。

プロセスチーズですから、物性、風味変化が少なく安定した品質のため、工業的に使う場合でも安心です。

