

エメンタールチーズについて

今回はスイスを代表するチーズのひとつであるエメンタールチーズをご紹介します。

別名「スイスチーズ」ともいい、欧米ではチーズの代名詞として非常に有名です。スイスのベルン州にあるエメンタール渓谷でつくられていたことが名前の由来になっており、本場スイスでは「チーズの王様」とも呼ばれています。

牛乳を原料とし、ハードタイプのチーズに分類されます。

ハードタイプチーズは大きく重量のあるチーズが多いのですが、このエメンタールは100 kg前後あり直径も1 m程度と、特に大きなチーズとしても知られています。

味はマイルドで塩味を抑えたおだやかな芳醇さがあり、マイルドな口当たりが特徴です。

「エメンタールチーズ」と聞いて、あまり馴染みが無いと思った方も多いかもかもしれません。

切った断面にチーズアイと呼ばれる直径数センチの大きなガス孔（穴）がこのチーズの特徴で、ご年配の方ならアメリカのアニメ「トムとジェリー」に出てくるチーズ、若い方でもアニメやイラストによく描かれる穴あきチーズといえ、実は皆さんよくご存知のチーズということになるでしょう。



チーズアイは、エメンタールが長期間に渡って熟成する間に、炭酸ガスが発生するためにできます。製造する際に加えるプロピオン酸菌の働きによるもので、プロピオン酸菌が活動し炭酸ガスを発生します。エメンタール特有の緻密で弾力性のあるチーズ組織の中に炭酸ガスが閉じ込められてできるものです。



どんな料理にも合うオールマイティなチーズとして人気があり、そのまま食べても美味しいですし、サイコロ状に切ってサラダに入れたり、カクテルスナックとしてオリーブやプチトマトなどとうじに刺したり。また、トーストスナックとして、魚や野菜と一緒に上に乗せるのもおすすめです。

加熱するとよく溶け、よく伸びて風味が増し、スイスを代表するメニュー“チーズフォンデュ”に使われるチーズとして、グリュイエールチーズとともによく知られています。この「グリュイエールチーズ」は本場スイスでは「チーズの女王様」と呼ばれています。



チーズフォンデュは、日本の鍋料理のように家族や友人らと、とろけたチーズの入った鍋を囲みながら各々が好きな食材にチーズを絡めて食べおしゃべりに興ずるとというのが醍醐味です。

チーズフォンデュのメはどうしよう？と考えても楽しいですね。

バリエーションは豊富で、ご飯を入れて焼きリゾットにしたり、ショートパスタなど麺を絡めても美味しいでしょう。

チーズが少なくなって、鍋底が見えてきたら・・・『チーズのおこげ』もおすすめです！！
チーズから油分が分離してパリパリになったら食べ頃です。ヨーロッパでも人気があるそうです。



日増しに寒くなってまいりました。

まさに心も身体もぽっかぽかの王道チーズ料理はいかがでしょうか。

<「エメンタール」入り製品のご紹介>

◆「MEソース EM」5kg×2入り

エメンタールを配合したソースです。

柔らかいソース状で、各種メニューへの練りこみや、ソースベースに最適です。

加熱・殺菌加工されており、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。

