

燻製(スモーク)とチーズ

今回は「燻製」とチーズについてのお話です。最近、ご家庭でも簡単に燻製が楽しめる機材も発売されており、燻製はちょっとした流行になっているようです。燻製の独特な色合いと香ばしいフレーバーは、お好きな方も多いのではないのでしょうか。

燻製とは「魚や肉などを煙にさらして、風味や色調をつけて加工」する食品加工法のことをいいます。この煙に含まれるカルボニル化合物、フェノール化合物、有機酸などの働きにより色・風味の変化をもたらすと同時に殺菌が行われます。燻製ではこの煙が食材に染み込んでいくことで、食材をそのまま、または焼いて食べるよりも、より豊かな風味をもたらしてくれます。

元々は、傷みやすい食材を長期間保存可能な状態に加工するための技術で、様々な保存食を生み出してきました。日本の伝統食品では「かつお節」や、いぶりがっことして知られる漬物の「いぶり漬け」があります。冷蔵技術が発達した昨今では、保存食の意味合いより、風味付けとして味わいを楽しむことに変化しております。

燻製の調理法は燻製をする際の温度によって違いがあり、熱燻・温燻・冷燻と3種類あります。チーズの燻製は、一般的には温燻で作られます。

燻製するときに欠かせない材料が「燻製材(スモークチップ)」です。スモークチップはサクラやクルミ、ヒッコリー、ナラなど色々な種類があり、樹種により含まれる成分の種類・量が異なるため、味もそれぞれ変わります。樹種による味の比較を楽しんでみるのも面白いかもしれません。

世界各国でも燻製チーズは楽しまれており、お馴染みのチェダーチーズやゴーダチーズだけでなく、ブリーチーズを燻製したのも製造・販売され、人気があるようです。



チーズの塊を燻製にして、燻製チーズそのものを味わうだけでなく、料理に使用してメニューをバラエティー化することもできます。メニューの幅を広げるのに大活躍してくれます。

例えば、燻製の粉チーズをポテトサラダに混ぜたり、ピザに振りかけたり、パン生地に練りこんだり。パスタやリゾットにも、もちろん合います。

いつものメニューが燻製チーズにより、食欲をそそる豊かな香り、味わいを提供してくれるでしょう。

是非試してみてください。

<「スモークチーズ」製品のご紹介>



◆「PCグレイトSPFスモークチーズ」1kg×10入り

サクラチップで燻したスモークチーズです。
チーズ本来の風味に、スモークの芳醇な香りが加わっております。
顆粒状なのでトッピングや練りこみに適しています。

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。