

## 「マスカルポーネ」のご紹介

「マスカルポーネ」という言葉を聞いたことがある方は多いかと思います。ティラミスに使われるチーズとしても広く知られていますね。

どんな特徴があるのか、今回はマスカルポーネについてご説明します。

### 発祥はイタリア ロンバルディア地方

マスカルポーネはイタリア北西部に位置するロンバルディア地方が発祥と言われています。昔は生乳に脂肪分が多く含まれる冬にしか作られなかったそう。現在ではイタリア全土でつくられており、日本でも輸入品が並んでいます。

また、北海道を中心に国内でもつくられていますので、原産国別で味の違いを比べてみるのも楽しいかもしれません。

### クセのないクリーミーな味わい

フレッシュタイプ（非熟成チーズ）に分類されるマスカルポーネは、クリームチーズよりも酸味や塩気が少なく、クセのない味わいでスッキリとしています。乳脂肪分が高いことから、リッチな乳風味が特徴です。

マスカルポーネとクリームチーズは、やわらかくクリーミーな性質が似ているので違いが分かりづらいかもしれませんが、製法が異なっており、風味や物性に違いがでます。

#### <マスカルポーネ>

脂肪分の多い生クリームを使用し、クエン酸や酢酸で固めたもの。乳脂肪分が多いのでまろやかな風味とほのかな甘味が特徴

#### <クリームチーズ>

加熱殺菌した牛乳と生クリームを乳酸発酵させ、固まったもの。乳酸菌による酸味と重めの質感が特徴。

### 食材との相性

伝統的なイタリアのデザート「ティラミス」には必須の存在で、エスプレッソやココアのような苦みの強い食材とも相性が良いです。そのままにコーヒーに入れるだけでコクがプラスされたリッチな味わいに。

また、甘い食材はもちろんのこと、酸味のあるヨーグルトやベリー類と合わせると、マスカルポーネの乳脂肪分のおかげで高級感のある味わいになります。



エムケーフーズでは、クリームチーズをベースに、北海道産マスカルポーネを配合した「PCクリーミーチーズ」がございます。商品の詳細はお気軽にお問い合わせください。

## ◆PCクリーミーチーズ

プロセスチーズ規格で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、店舗や工業的に使う場合でも安心です。

軟らかく作業性がよいためチーズケーキなどの洋菓子やパン等の包あんに適しています。

- 規格 : プロセスチーズ
- 内容量 : 1 kg×12



はさむだけ！  
プリオッシュュに



ぬるだけ！！  
サンドウィッチに



バイクドチーズケーキ