

ナチュラルチーズの分類

新鮮なミルクから作られるナチュラルチーズは、大きく非熟成と熟成の2つのタイプに分けられ、非熟成チーズをフレッシュチーズといいます。フレッシュチーズは新鮮なほどおいしく、ブルサンはこのフレッシュチーズに分類されます。

非熟成

●フレッシュタイプ

熟成させないチーズの総称。凝固させた乳(カード)から水分(ホエー)を排出させたもの。水分が多くて柔らかく、爽やかな風味と軽い酸味が特徴。

クリーム、モッツアレラ、カッテージなど



軟質

●白カビタイプ

白カビを表面に繁殖させ熟成。熟成とともに中心の芯が無くなり中身がとろけ出すほど柔らかくなる。

カマンベール、ブリーなど



●シェーブルタイプ

山羊乳で作るチーズの総称。山羊乳特有の風味と酸味をもち、熟成が進むと香りも味も濃くなる。

サントモール、ヴァランセ、ピラミッドなど



●ウォッシュタイプ

表面を塩水や地酒で洗いながら熟成。外皮は強烈な香りを放つが、中身は柔らかくコクがあり、香り豊か。

マンステール、リヴァロなど



熟成

半硬質

●青カビタイプ

青カビを植え付け中から熟成させる。カビの模様が大理石のように美しく、独特の風味と塩味が特徴。

ロックフォール、ゴルゴンゾーラ、スチルトンなど



●セミハードタイプ

凝乳(カード)を細かく切り型に入れ、プレスして水分を切る。加湿やプレスの程度により熟成期間や固さが異なり、ソフトタイプにはない旨味を楽しめる。

ゴーダ、マリボー、ラクレットなど



硬質・超硬質

●ハードタイプ

強く圧搾し水分を抜き、熟成期間も長く、長期保存が可能。深みのある味わいとコクが特徴。

パルミジャーノ レッジャーノ、チェダー、エメンタール、コンテなど

