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

軟質

●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、モッツァレラ、カッテージなど





熟成

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。

マンスティール、リヴァロなど



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



監修:シニアソムリエ、チーズプロフェッショナル　濱田 知佐