

# チーズ図鑑



## アンブロジー モッツアレラ ディ ブッフアラカンパーニャ AMBROSI Mozzarella di Bufala Campana



125g タイプ

- 外観:** 直径 8～9cm程の球形・楕円形  
重さ約 125g  
陶器のようにつるりとなめらかな表皮
- 中身:** 軟らかく弾力があり、断面は水々しく  
特有の繊維状の組織になっている
- 食べ頃:** 作りたてであるほど水牛乳のコクがあり、  
弾力のある食感も感じられ美味
- 味わい:** クセがなく、水牛乳特有の濃厚なコク  
と、甘みがある。ほのかな酸味が感じられる
- 食べ方:** シンプルに塩・胡椒で。トマトとバジルと  
あわせてカプレーゼに。ピザやラザニア  
などのトッピングに

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	272kcal	脂質	24g
たんぱく質	12.3g	ナトリウム	276mg

モッツアレラチーズは、イタリア語の「mozzare」(引きちぎるの意)に由来する南イタリア・カンパーニャ地方発祥のフレッシュタイプのチーズで、その名の通りお湯の中で引きちぎるように作られ、繊維状の組織が形成されます。使用する原料乳によって名前が異なり、水牛乳を使用したものは「モッツアレラ ディ ブッフアラ」、牛乳を使用したものは「モッツアレラ ディ バッカ」と呼ばれ区別されています。一般的に水牛乳製の方が良質であるとされ、また水牛は乳牛に比べ飼育が難しく、乳量も少ないため、水牛乳製品の方が比較的高価になります。

ブッフアラの中でも指定された地域内で生産され、協会の定める厳しい品質基準を満たしたもののみが DOP(原産地名称保護制度)を取得でき、「モッツアレラ ディ ブッフアラ カンパーニャ」を名乗ることができます。アンブロジー モッツアレラ ディ ブッフアラ カンパーニャは、1919年創業の自社牧場を持つメーカーにより、飼育されている800頭あまりの水牛から搾った新鮮な生乳を原料に、衛生管理の行き届いたその製造工場生産されています。



Mozzarella di Bufala Campana の指定地域と、  
DOP、ブッフアラの認定ロゴ