

チーズ図鑑



アンブロジー マスカルポーネ AMBROSI MASCARPONE



500g

- 外観:** 白色のクリーム状
容量:500g、250gの2種類
- 中身:** なめらかでスムーズな組織
- 食べ頃:** フレッシュなものなので、できる限り早目が良い
- 味わい:** 塩分や酸味が少なくまろやかで、ミルク独特の甘さをもつ
- 食べ方:** ティラミスのような製菓材料として使うのはもちろん、バゲットやクッキーに添えたり、パスタソースとしても使える

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	2.3g
熱量	451kcal	脂質	47.0g
たんぱく質	4.8g	ナトリウム	100mg



250g



ロンバルディア地方

マスカルポーネはイタリア北部ロンバルディア地方の冬の特産品でしたが、現在ではイタリア全土で生産されています。ロンバルディア地方は内陸性気候で寒暖の差が激しく、特に冬の寒さは厳しいのですが、豊かな自然と、湖水や河川の水の恵みによって穀物や野菜の栽培や、畜産業が盛んに行われており、ゴルゴンゾーラやタレッジョなどのチーズの原産地としても有名です。

マスカルポーネの名前の由来は12世紀にスペインの総督がマスカルポーネを口にし、mas que bueno! (マス・ケ・ブエノ!) = 素晴らしい! と絶賛したことが由来の1つと言われています。日本では1990年のティラミスブームがきっかけとなり、ティラミスの材料としてマスカルポーネがよく知られるようになりました。マスカルポーネは牛乳から分離させた生クリームを酸で固めて作るため、脂肪分が多く、バターに似た濃厚な味わいがあります。Ambrosi社のマスカルポーネはなめらかな舌触りで口どけがよいのが特徴です。