

チーズ図鑑



フリコ ゴーダ マイルド Frico GOUDA MILD



- 外観:** 黄色のワックスコーティング
- 中身:** きめ細かく、引きしまっている
- 食べ頃:** 熟成3~4カ月の若いものから1年以上熟成させたものまで豊富な種類、熟成を味わえる
- 味わい:** クセのないマイルドでクリーミーな風味に加えてナッティーな味わいがある
- 食べ方:** 多くのパンに合う。ダイスにカットしてシチューやグラタンに
熟成チーズは揚げ物や粉にしてサラダのアクセントなどに
- 季節:** 特に、5月に作られたゴーダを“メイゴーダ”と呼ぶ。牧草の初芽を食べた乳牛のミルクから作られるため、初物チーズとしてお祭りも催される

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	367kcal	脂質	31g
たんぱく質	23g	ナトリウム	840mg



黄色のコーティングでおなじみのオランダのチーズは、17世紀には日本に伝えられていたといわれています。長崎の出島ではオランダの商館員たちによってゴーダが作られていたという記録があります。

フリコ社のチーズ作りの歴史もすでに100年を超えました。歴史に裏付けされたチーズの品質に対するこだわりは現在も変わらず、最高の品質を誇る美味しいチーズ作りに励んでいます。

フリコ・ゴーダチーズの原料乳は、オランダフリースランド州を中心に、オランダ北部と東部の酪

農家より集乳されています。海風の吹く土地でミネラルをいっぱい含んだ牧草を食べて育った牛から、ミネラル分の多いミルクが搾られます。その中で品質テストに合格した最高のミルクのみが原乳として使用されます。

フリコのゴーダが長く皆様に愛され続けるのにはこのような日々の努力があるのです。

