

チーズ図鑑



フリコ スモーク チーズ プレーン Frico Smoke Cheese Plain



2.72kg タイプ

- 外観:** 縦 37cm×横 8.5cm×高さ 7.5 cmのソーセージ形
(写真 2.72kg タイプ)
茶褐色の表面
- 中身:** 白に近いクリーム色で、しっとりとした弾力がある
- 食べ頃:** プロセスチーズの為、製造から一年間の賞味期限内いつでも
- 味わい:** スモークの香ばしい香り。ほど良い塩味とコクがある
- 食べ方:** そのままテーブルチーズとしてお酒のおつまみに。薄くスライスしてサンドイッチに挟んだり、カットしてサラダと和える等、惣菜系にも使える

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	0g
熱量	283kcal	脂質	23.0g
たんぱく質	19.0g	ナトリウム	748mg



スモークチーズに使用されるチーズの代表的なものに、イギリスの「チェダー」や、イタリアの「スカモルツァ」(上写真)、スイスの「グリュイエール」などがある。

スモークチーズが初めて作られた時期は定かではなく、一説によればデンマークのバイキング達が冬場に凍ったチーズを焚火で溶かして食べていたのが起源ではないかといわれています。現在、スモークチーズの製法は大きく2種類に分かれます。昔ながらの手法である、煙による燻製と、燻液に浸して作る比較的新しい手法の「液体燻製」です。燻液を使用した燻製は前者の手法に比べ大きく手間が省ける為、食品加工向けで広く利用されていますが、燻煙による物の方が保存性も高まり、風味の評価は高いようです。

フリコ社のスモークチーズは、厳選した良質のゴーダを原料に使用したプロセスチーズをフリコ社独自の伝統的な製法により香ばしく仕上げた逸品です。プレーンをはじめ、ブラックペッパー、メキシカンペッパー、ガーデンハーブの4種類のフレーバーがあり、サイズも2.72kgタイプ、500gタイプ、200gタイプ(プレーンのみ)と、様々なバリエーションを取り揃えています。