

# チーズ図鑑



## ペレトアノウ ブリーチーズ Pere Toinou Brie Cheese



**外観:** 1kg:直径 約 20 cm、高さ 約 3 cmの  
円盤型。重量 約 1kg

3kg:直径 約 35 cm、高さ 約 3 cmの  
円盤型。重量 約 3kg

**中身:** 白カビに覆われた薄い外皮がある  
クリーム色。軟らかい組織。外側から  
熟成が進むので、熟成の短いものは  
中心に芯がある

**食べ頃:** 約 8 週間の賞味期限内

**味わい:** 上品で穏やかな白カビチーズ独特の  
風味。クセが無く、ミルクのコクと  
クリーミーな味わい

**食べ方:** カットしてそのままか、ドライフルーツ  
等と合わせるテーブルチーズとして。  
また、甘味と相性が良いので、バゲッ  
トに乗せてハチミツやメープルシロッ  
プをかけても美味

|               |         |       |       |
|---------------|---------|-------|-------|
| 栄養成分値 (/100g) |         | 炭水化物  | 1.5g  |
| 熱量            | 358kcal | 脂質    | 32.0g |
| たんぱく質         | 16.0g   | ナトリウム | 520mg |



フランスのイル・ド・フランス地域圏ブリー地方原産の白カビ系チーズの一種です。牛乳から作られ、クセが無く、豊かなコクのある味わいから世界中で人気の高いチーズです。このブリーチーズの中にもさまざまな種類があり、AOP にも指定されている「モー」村で作られる「ブリー・ド・モー」や、「ムラン」町で作られる「ブリー・ド・ムラン」等は特に有名ですが、その他にも、その原産地名を冠した「ブリー・ド・〜」というチーズが数多く作られています。その歴史は非常に古く 1000 年以上に渡って作られており、フランスにはブリーチーズに関する様々な逸話が残されています。『西暦 774 年にフランス皇帝のシャルルマーニュがブリーチーズを口にし、瞬く間にファンになってしまった』、『ルイ 16世が捕らえられ連行された際、食べ物は何が欲しいかと聞かれ、

「ブリー・ド・モー」を要求した』、『1814 年のウィーン会議でチーズの王座を決める会議が開かれ、ブリーチーズが 1 位に選ばれた』、などです。このことからフランスでは、ブリーチーズが「チーズの王様」とされ、長い間広く親しまれ続けています。

“ペレトアノウ”のブリーチーズはお好みに合わせた容量と熟度を楽しんでいただくために 1kg タイプと 3kg タイプがあり、毎週の日本への空輸便で本場の味をお届けしています。