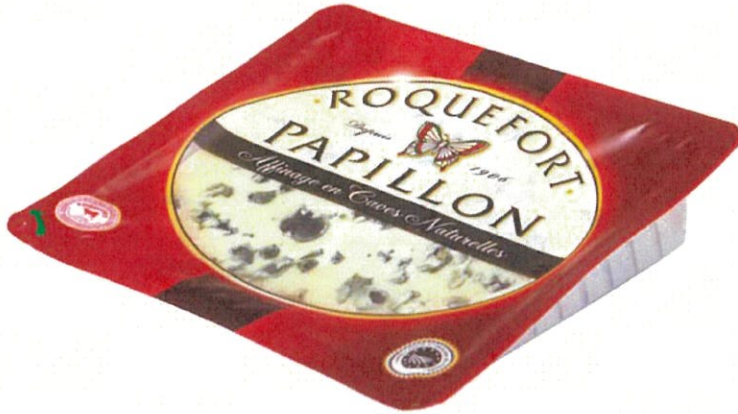


# チーズ図鑑

THOMAS  
ALBAGNAC EXPORT

ロックフォール パピヨン  
**Roquefort Papillon**



**外観:** 100g にカットされたタイプ  
くさび形でしっとりとした断面

**中身:** 薄いクリーム色の組織に青カビが大  
大理石模様のように全体に広がる

**食べ頃:** 熟成(3~5か月)後、賞味期限3ヶ月  
以内

**味わい:** 青カビの芳香と羊乳独特の深いコク  
があり、塩味がきいている

**食べ方:** そのままワインとともに。ドレッシング  
や肉料理、パスタのソースに。はちみ  
つをかけてパン等と一緒に。

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	1.8 g
熱量	360 kcal	脂質	32 g
たんぱく質	21 g	ナトリウム	1500 mg

ロックフォールはフランス西部の岩山にある小さな村ロックフォール・シュール・スールソン村が原産です。ロックフォールの誕生には「羊飼いの青年が、昼食にと洞窟に持ち込んだ羊乳チーズを置き忘れ、数日後戻るとそれは青々としたかびに覆われていて、とてもおいしいチーズになっていた」という伝説があります。現在でもこのロックフォール・シュール・スールソン村にあるコンバルー高原の洞窟で熟成したものだけがロックフォールと名乗ることができます。



Roquefort – sur – Soulzon

さらに品質と名称を保護・認証するヨーロッパの制度により、熟成は洞窟で最低3ヶ月以上、チーズの包装はロックフォール村で行わなければならない、ロックフォールチーズの製造では最後の搾乳から48時間以内に凝乳酵素を添加しなければならない、などの厳しい条件によりロックフォールチーズの品質と伝統は守られています。

イタリアのゴルゴンゾーラ、イギリスのスティルトンとともに世界三大ブルーチーズのひとつとされるロックフォールは「ブルーチーズの王様」とも称されます。パピヨン社は1906年以来、人と自然の調和を第一に伝統的技術に裏付けられた独創的なロックフォールチーズを作り続けています。