

# チーズ図鑑

THOMAS  
ALBAGNAC EXPORT

サント・モール  
**Sainte Maure**



**外観:** 白カビに覆われ凹凸のある表皮。  
直径約 4 cm、高さ約 13 cmの円筒形

**中身:** 中心部に乳白色の芯があり、組織は中心ほどややもろく軟らかい。表皮に近い部分より熟成が進むと淡黄色に変化し硬くなっていく

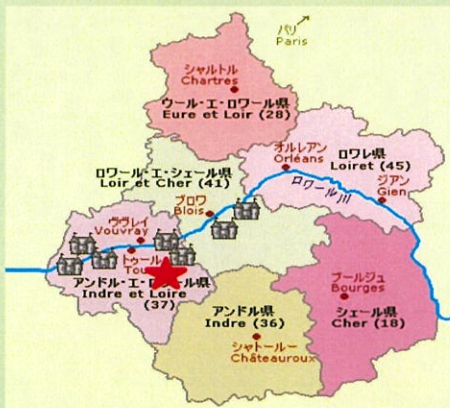
**食べ頃:** 日々熟成は進むが、約 2 ヶ月の賞味期限内であれば、好みの熟成状態が味わえる

**味わい:** 熟度によりさっぱりと淡白な風味から山羊乳系独特のチーズの香りが残るようになる

**食べ方:** フルーツとの相性がよく、薄くスライスしてサラダ等にも。フルーティーな白ワインと合わせてテーブルチーズとして

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	1g
熱量	304kcal	脂質	23g
たんぱく質	21g	ナトリウム	590mg

ロワール川周辺のトゥーレーヌ地方産。この土地の高原の名がチーズの名称。古くから伝わる農家製のもの、工場製のものがあり、農家製のサント・モールはチーズが壊れないよう芯に麦わらを一本通して補強している。また、ヤギは冬から春に子供を産むため搾乳量の増える毎年5月から11月の時季にしか味わえない。酸味を中和させ、保存状態をよくする目的で黒い灰をまぶしたものもある。一方工場製は山羊乳を冷凍保存しているため、年間を通じて製造が可能で、補強の藁の使用もなく、食べやすい状態で流通している。ロワール川流域は沢山の山羊が飼育されており、他にもシェブル（山羊乳）タイプのチー



ズが数多く生産されているが、元々は古くアラブとフランスの戦闘の際にアラブ人が置き去りにした山羊から採れたミルクをもとにシェブルチーズの製法が広がったという説もあり、アラビア語の山羊を意味する『シャビ』は『シェブル』の語源となっている。独特の山羊乳の風味はすべての人に好まれるものではないが、酸味とクリーミーさが際立つ熟成初期と高脂肪乳だからこそ深まるコクと旨味の熟成が進む段階毎の味わいはナチュラルチーズの中でも特別である。