

チーズ図鑑

THOMAS
ALBAGNAC EXPORT

マンステール ジェロメ

Munster Gerome



外観: 淡いオレンジ色でしっとりしている
直径約 8 cm、高さ約 4 cmの円盤状

中身: 軟らかくクリーム色でなめらかな組織
気孔が点在している

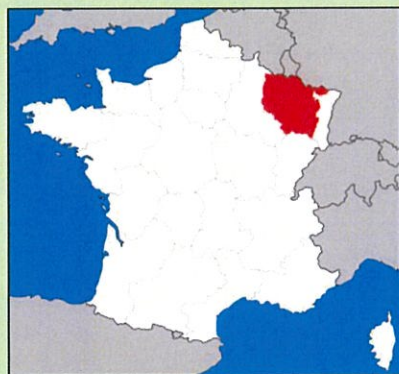
食べ頃: 熟成約 2ヶ月頃までが食べ頃

味わい: ねっとりクリーミーで、ほのかなミルクの甘みと、ウォッシュ系独特のチーズの香りが残る

食べ方: ライ麦のパンやゆでたてのジャガイモとともに。クミンやキャラウェイシードとの相性がよい

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	0.5g
熱量	365kcal	脂質	27.0g
たんぱく質	20.5g	ナトリウム	807mg

フランスとドイツとの国境地帯、アルザス地方のヴォージュ山脈にあるマンステールと呼ばれる谷で生まれた「マンステール」。この谷の地名とこの地方の修道院で作られ始めたので修道院（モナステール）からこの名前になったと言われています。何度も表面を塩水で洗うウォッシュタイプと言われるチーズで、匂いは強めで表面はオレンジ色をしており、少しベタベタしているのが特徴です。このオレンジ色の表皮はウォッシュを繰り返すことで生じるリネンス菌によりもたらされる自然色です。匂いは強めなのに味は意外にもおだやかでマイルド。ミルクが凝縮した甘みを持っています。AOC（原産地統制呼称）はフランスの農業製品、チーズ、



フランス ロレーヌ地方

ワイン、バターなどに対して与えられる認証であり、マンステールも古くからの製法を守るため、原料となる乳の産地や製造、熟成方法などが法律によって細かく規定されていて、これをクリアしたものでなければ、マンステールと名乗ることができません。現在ではつくられる産地によって名前が異なり、ヴォージュ山脈の西側のロレーヌ地方でつくられたものは、チーズ製造の中心地であったジェラルメの名からマンステール・ジェロメと呼ばれます。