

チーズ図鑑

Rollo®

ロロ デンマーク カマンベール チーズ Rollo Denmark Camembert Cheese



外観: 表面全体が白カビに覆われている
大きさ直径約 8 cm、厚さ約 3 cm の小さな円盤形 重さ 125g

中身: 表皮は白色でやや硬く、中はクリーム色で軟らかい

食べ頃: 密封後、加圧・加熱・殺菌してあるので、製造から1年間の賞味期限内いつでも美味しく召し上がれる

味わい: 白カビ独特の風味を抑えており、マイルドでクリーミー

食べ方: テーブルチーズに。バゲットに乗せてリンゴやジャムを添えて。チーズ上面の表皮部分を切り取り、オープン等で温めトロトロになったところをチーズフォンデュ風にパンなどに付けていただく

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	1g
熱量	296kcal	脂質	24.0g
たんぱく質	19.0g	ナトリウム	600mg

カマンベールチーズはフランス、ノルマンディー地方のカマンベール村が発祥のチーズです。1800年頃、村の農家の女性であった「マリー・アレル」が最初に作ったといわれています。フランス革命の際、イギリス亡命を企てていた修道士たちを匿い、お礼として同じ白カビチーズの「ブリー」の製法を教わり、独自に作られた同類のチーズがカマンベールであったという話です。

フランス発祥のこのチーズですが、現在では世界中で作られており、デンマーク等でも沢山製造されています。第二次大戦後、デンマークは周辺諸国からチーズの製造技術を学び、現在では「酪農大国」として様々な種類の独自のチーズを製造。その多くを海外へと輸出しています。

世界でその品質が認められているデンマークの良質な牛乳で作られたこのロロ カマンベールは、クセのないクリーミーな味わいと、製造後、賞味期限が一年間と長く扱いやすいロングライフタイプということもあり、広く親しまれています。



カマンベール村の隣町、マリーの故郷である「ヴィムティエ村」にある

「マリー・アレル像」

1928年に、アメリカ人のジョエ・クリナムニによって建てられましたが、ノルマンディ上陸作戦の際に頭部が吹き飛んでしまいました。写真の象はその後1953年にアメリカ・オハイオ州にあるチーズ工場から送られたものです。