

# チーズ図鑑

# Rollo®

## デンマーク マリボー チーズ Denmark Maribo Cheese



- 外観:** クリーム色でリンド(外皮)はなし  
390mm 平方、厚さ80mmの板状
- 中身:** 引き締まったボディで、やや粗い組織の中に、不定形の孔が散在
- 食べ頃:** 熟成がゆっくり進むので未開封であれば、賞味期限内(包装後1年間)はおいしく召し上がれる
- 味わい:** 口当たりがよく、クセがなく程よい酸味がある
- 食べ方:** ワインと合わせてテーブルチーズとして、そのまま削ってサラダにかけてもよし、溶けやすいのでパンやピザにのせて焼いてもおいしく召し上がれる

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	1.4g
熱量	347kcal	脂質	27.0g
たんぱく質	24.8g	ナトリウム	680mg



デンマークの伝統食 “スモーブロー”

マリボーチーズはデンマークを代表するチーズの一つでその名前はローランド島にあるマリボーという町の名前に由来しています。オランダのゴーダチーズを真似て作られたと言われており、やさしい味わいでクセがなく、飽きがこないのがその特徴です。デンマークは、チーズ製造技術を第2次世界大戦後、オランダやフランス、ドイツ、スイスなどの国々から学び、デンマーク独自のオリジナルチーズを数多く発展させてきました。またデンマークではチーズの消費にも特徴があり、国内消費のほとんどはパンにのせられて食べられているそうです。

“スモーブロー”というデンマークの伝統ある日常食は“バター付きのパン”という意味で薄くスライスしたパンにチーズなどの食材をたっぷり盛りつけたものです。Rollo のマリボーチーズはマイルドで穏やかな酸味の特徴でサンドウィッチの材料はもちろん、ピザにのせるシュレッドチーズなど幅広く利用されています。