

# チーズ図鑑

# Rollo®

デンマーク ダナブルー チーズ  
**Denmark Danish Blue Cheese**



- 外観:** 外皮はなし  
直径約 200mm 高さ 120mm の円柱
- 中身:** 乳白色の組織に網目状に青カビが存在する。柔らかくもろい、組織に不規則な孔が散在している
- 食べ頃:** 賞味期限内 (熟成4週間後包装より300日)
- 味わい:** ピリッとシャープな味わい。クセが少なく、やや強めの塩味がありさわやかな酸味と青カビの芳醇な香りを味わえる
- 食べ方:** テーブルチーズとしてお酒との相性も抜群。パスタソースやドレッシングの材料に。バターやクリームと合わせてスプレッドなどにも

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0.7g
熱量	352kcal	脂質	30.0g
たんぱく質	22.0g	ナトリウム	1063mg



100g ポーション



PGI マーク

「ダナブルー」の愛称で親しまれるダニッシュブルーチーズはフランスの有名な青かびチーズの「ロックフォール」を模して作られました。「ロックフォール」は世界三大ブルーチーズの中でも最古の歴史を誇り、ミディピレネー地方のロックフォール村にある洞窟の中で作られた羊乳チーズです。よって、本来フランスのロックフォールは無殺菌の羊乳で作られ、羊乳独特の風味が特徴です。一方で、ダナブルーは殺菌、均質化した牛乳で作られるため、ロックフォールと比較するとクセが少なく、日本人にも親しみやすい味わいだと評価されています。ダナブルーには左下に示しました PGI マークが表記されています。PGI (地理的表示保護) とは製品名に謳われている地域内で生産、加工、調整、の工程の内一工程以上がその地域と地理的に結びつきがある製品にのみ表示が許される EU が管理する地理的表示制度の一つです。フランス AOP、イタリア DOP 等も同様にヨーロッパの食品が原産地や生産地などの地理的呼称にこだわるのは、地域食品独自の風味や品質が土壌や植物、気候などと複雑に影響しあって作り出され、他の土地では再現できないという強い自負の表れなのでしょう。