

# チーズ図鑑



## エミー エメンタール Emmi EMMENTALER



**外観:** 黄褐色で表皮は堅く乾燥している

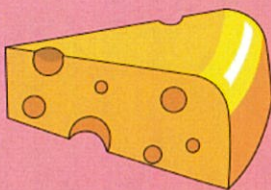
**中身:** 組織はしなやかで弾力がある。内部にはチーズアイと呼ばれるクルミ大の多数の穴がある

**食べ頃:** 熟成4～9ヶ月のものが食べ頃

**味わい:** 比較的、淡泊であるが、ほのかに甘く深みのある風味

**食べ方:** 溶加チーズ、フォンデュによく利用される。そのままスライスしてサンドウィッチやカットしてサラダのトッピングに

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	1.0g
熱量	401kcal	脂質	31.0
たんぱく質	29.0g	ナトリウム	170mg



エメンタールはスイスのベルン州東部にあるエメンタール溪谷からその名が付けられました。現在では他の国でもエメンタールは作られていますが、2004年にAOC（原産地呼称統制）に登録されて以降、スイス以外で生産されたものには産地を表示しなければなりません。エメンタールがチーズの王様と呼ばれる程よく知られるのは、チーズアイと呼ばれる大きな気孔が所々に見られるためだと言われます。

このチーズアイを作り出すのがプロピオン酸菌という微生物です。ある一定の温度で二酸化炭素を発生させ、出来た気泡が固まり気孔となります。世界一大きなチーズとしても有名なエメンタールですが、大きさ、形のととのったチーズアイをもつエメンタールを作り出すには微生物選び、繊細な温度管理など、熟練の技術が必要なのです。



エメンタール溪谷