

# チーズ図鑑



## ヒルマー モントレージャック チーズ Hilmar Monterey Jack Cheese



- 外観:** クリーム色がかった白色  
40ポンド(約18kg)、38×18×30cmの直方体
- 中身:** なめらかなできめ細かい組織を持つ
- 食べ頃:** 賞味期限内(包装から1年間)
- 味わい:** クセがなくクリーミな風味が感じられる。柔らかく弾力のある食感
- 食べ方:** そのままテーブルチーズとして。ベリー系のフルーツと合わせデザートとしてもよい。薄く削るか、サイコロ状にしてサラダなどにトッピングするのもよい。溶かしてピザやトーストにも最適

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	2.4g
熱量	355kcal	脂質	32.0g
たんぱく質	24.0g	ナトリウム	671mg



モントレージャックという名称は、このチーズを最初に商業製造し、販売した男性の名前からつけられました。カリフォルニア州モントレー市に酪農場を営むスコットランド出身のデイビット・ジャックがその男性であり、1882年にこのチーズの商業製造を開始し、出荷箱につけた出身地と自分の性を表す「Monterey Jacks」という商標からモントレージャックが誕生しました。モントレージャックがコルビージャックと並びアメリカを代表するオリジナルチーズとして評価されるのには、そのマイルドでクセのない味わいと熱により伸びる特性が、ハンバーガーやサンドウィッチといったベーシックなアメリカンスタイルの食事に欠かせないものとなったことが大きな要因と考えられます。

アメリカ合衆国は世界最大のミルク生産量を誇り、世界のチーズ生産量の25%以上を占める世界最大のチーズ生産国です。アメリカ合衆国のチーズ業界は最新の生産設備を活用し、一工場当たりのチーズ生産量を増加させることにより発展してきました。さらに世界でも厳しいとされる衛生・品質基準をクリアしていることはUSDA(米国農務省)とFDA(アメリカ食品医薬品局)により保証されています。アメリカのチーズ業界の発展にともない、カリフォルニア州など多くの州で製造されるようになったモントレージャックですが、生まれの地モントレーではもう生産がされていません。これも、自ら新しい道を切り開いてきたアメリカ人らしいことなのかもしれません。



モントレージャックを使用した  
BLT バーガー