

# チーズ図鑑



## エムジー ヌーシャテル チーズ MG NEUCHATEL CHEESE



**外観:** 乳白色の固体状  
縦 22cm×横 33cm×高さ 14cmの直  
方体

**中身:** 柔らかく、比較的粘度が低く、滑らか  
な組織である

**食べ頃:** 賞味期限以内(1年間)であれば美  
味しく召し上がれる

**味わい:** フレッシュチーズ独特のミルク本来の  
風味とほのかな甘みに加え、ほどよ  
い酸味を感じられる。口どけがよく食  
感にムラがない

**食べ方:** 菓子やケーキなどの材料に。ほどよ  
い酸味はレアチーズケーキに適して  
いる。ドレッシングやディップの材料と  
しても最適

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	3.0g
熱量	298kcal	脂質	29.0g
たんぱく質	7.5g	ナトリウム	255mg



ヌーシャテルを使用したトマトのディップ

MG ヌーシャテルチーズは豪州最大の乳業メーカー:Murray Goulburn Co-operative (マレーゴールバン)社によって開発されたナチュラルクリームチーズです。ヌーシャテルと言えばフランス北部・ノルマンディ地方の白カビチーズで、ハートの形をしているものがよく知られていますが、MG ヌーシャテルチーズのヌーシャテルとはやや水分の高い、低脂肪のクリームチーズのことで、アメリカやオーストラリアでは特に脂肪分60%以下クリームチーズをヌーシャテルと呼んでいます。

従来のクリームチーズと比べ、柔らかいため加工性がよく、滑らかで口どけがよいのが特徴です。さらに、特徴的な乳酸菌を使用することで自然な酸味もプラスされています。

オーストラリアは日本に数多くのナチュラルチーズを輸出しており、中でもクリームチーズは日本が輸入しているクリームチーズの半分以上をオーストラリアのものが占めています。年間を通して広大な平原に牛や羊を放牧できるオーストラリアはチーズを作るのにはもっとも適した土地なのかもしれません。オーストラリアのチーズの発祥はヨーロッパから渡ってきた移民たちによってもたらされました。イギリス、フランス、イタリア、オランダなどから渡ってきた移民たちが母国のチーズを伝えたことでオーストラリアではヨーロッパを代表するチーズが多く作られています。