



  
*Formaggi d'Italia*

おいしくたのしい  
イタリアチーズ



## チーズの種類

チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズに大きく分けられます。

イタリアのナチュラルチーズは、一般的に、硬さ、熟成度合いによって分類されます。



また、特殊な製造方法による種類分けもあります。



この他、製造工程における加熱、圧搾の有無や脂肪分の違いによってもタイプが分かります。

イタリアでは、風味の違いを表すドルチェ(甘口)、ピッカンテ(辛口)、熟成期間の違いを表すフレスコ(短期熟成)、スタジオナート(長期熟成)などの言葉でもチーズの特徴を表現します。

プロセスチーズは、ナチュラルチーズを一度加熱してから固め、保存性を高めたチーズを指します。

### イタリアチーズはお好きですか？

イタリアは北をアルプス山脈、東西南の三方を海に囲まれています。多様な気候をもち、伝統を大切にきたひとつひとつの地域が数え切れないほどのチーズを生み出してきました。

実際、イタリアには500種以上のチーズが存在するといわれています。

また、時代に合わせた新しいスタイルのチーズも生まれています。

そのうえ、同じチーズでも熟成期間の違いによって風味が変わります。

造りたてを味わうのか、じっくり熟成したものを楽しむのかはお好み입니다。

日本人ひとり当たりが1年間に食べるチーズの量は約2.5キロ。

これに対して、イタリアではその約9倍が消費されています。

イタリアの家庭の冷蔵庫には必ずチーズがあります。そのままテーブルチーズとして

楽しむだけでなく、料理にもふんだんに使うのがイタリア流です。

パスタやリゾットのプリモピアットのほか、セコンドピアットから

ドルチェまで、チーズはさまざまに形を変えて利用されます。

あなたの冷蔵庫には、どのイタリアチーズを仲間入りさせますか？

さあ、多彩なイタリアチーズをご紹介します！



# イタリアの州

★・・・州都所在地

## 地域性と乳種

南北に細長いイタリアでは、その地域によってもチーズの特徴がみられます。

### 北部

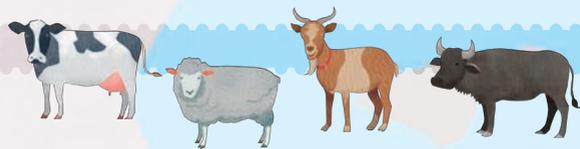
北部は豊富な牧草地に恵まれているため牛乳製チーズの宝庫といえます。グラナー・パダーノや、パルミジャーノ・レッジャーノといったハードチーズが有名です。グラナー・パダーノが主に造られる広大で肥沃なポー川流域のパダーノ平野では、消費地への流通の便もよいことからフレッシュチーズも多く造られています。他にも、「アルペジヨ(夏期高地放牧造り)」とよばれる、長期保存可能な大型のハードチーズがあります。これは、アルプスの山々で短い夏に放牧された牛の乳から造られます。また、夏が終わり、アルプスからようやく下山した牛の乳から造られたことから、「ストラッキーノ(疲れた)」と名づけられたチーズもあります。ゴルゴンゾーラやタレージョなどがよく知られています。

### 中南部・島々

中南部や島々は気候が乾燥し牧草地が限られているため、昔から羊が飼育されていました。イタリア最古のチーズといわれているペコリーノ・ロマーノをはじめ、各地域で特色のあるペコリーノ(羊乳製チーズ)が生産されています。また、モッツアレッラやカチョカヴァッロのような、湯を加えて引き伸ばして造るパスタ・フィラータタイプのチーズは、南部で生まれました。特に、カンパーニア州の水牛製モッツアレッラが有名です。

### 乳種の特徴

イタリアのチーズは、主に牛、羊の乳から造られます。その他、山羊、水牛も使われます。羊乳や水牛乳は牛乳に比べて脂肪分が高く、コクのあるチーズが出来上がります。山羊乳はさっぱりとしていて、チーズの風味も軽やかです。また、チーズの色も原料となる乳によって特徴が生まれます。牛乳にはカロテンが含まれており、出来上がったチーズも少し黄色みを帯びています。一方、羊乳、山羊乳、水牛乳のチーズは白っぽくなります。





## イタリアチーズのいろいろな食べ方

多種多様なイタリアのチーズ。そのまま食べるだけでなく、さまざまな料理にアレンジできます！



### ハードタイプ *Hard*

料理の用途に合わせて、カットの方法を変えて使い分けるのがおすすめです。

#### 【粉におろす】

スープ、リゾット、パスタ、サラダ、温野菜にふりかけたり、フライの衣のパン粉に混ぜると風味やコクが増します。

#### 【スライスする】

カルパッチョ、生ハムやローストビーフなどの薄切りの料理にトッピング。スライスした食材と食感がぴったりです。

#### 【かち割りにする】

カットするのではなく、ナイフの刃先やフォークで砕くと硬い食感や香りをよりダイレクトに感じられます。常温でオリーブやブドウを添えてそのままおつまみに。

#### コラム

パルミジャーノ・レッジャーノの外皮は捨てずに活用しましょう。スープに入れて一緒に煮込むと、旨みがあります。一口大にカットしオーブンシートに皮の面を下にして電子レンジで約1分！チーズ煎餅のできあがり。

### 青カビタイプ *Erborinati*

塩味やピリッとした刺激的な風味があるので、料理に使う際は、香りバターのような使い方で少量トッピングするとよいでしょう。また、ゴルゴンゾーラ・ドルチェのように優しいマイルドな風味のブルーは、パスタやリゾット、お肉のソースに、また、野菜のディップにも活用できます。

### ソフトタイプ

テーブルチーズとして楽しむことが多く、常温で野菜やフルーツと合わせて楽しむのもよいでしょう。タレージョなどのウォッシュタイプは加熱すると独特の香りが出るので、ピッツァ用のチーズとしてもおすすめです。

Molli

### セミハードタイプ

薄くスライスし、サルミーニなどと一緒にサンドイッチにするのがおすすめです。加熱すると溶けやすいのでホットサンドや、野菜や肉にかけるチーズソースとしても応用できます。

### フレッシュタイプ

プレーンな味わいで水分が多くペースト状になりやすいので、他の食材と混ぜたり、製菓材料としても重宝します。つなぎとして使っても便利です。

#### 【マスカルポーネ】

ティラミスのクリームに。

#### 【リコッタ】

- ・メープルシロップやはちみつを混ぜてフルーツと共に。
- ・ラビオリの具やラザニア、パスタのトッピングに。
- ・ドライフルーツと生クリームを混ぜて冷やせば、シチリアの伝統的なスイーツ「カッサータ」に。
- ・パンケーキやチーズケーキの生地混ぜるとふわふわの食感に。

Freschi

### パスタ・フィラータタイプ *Pasta filata*

そのまま食べると弾力性のあるもちっとした食感が楽しめます。加熱すると溶けて伸びる（糸引きがよい）のでピッツァなどによく使われます。熟成タイプは、厚めにカットしそのままソテーしたり、あぶったり、衣をつけてフライにするのもよいでしょう。

#### チーズをより美味しくする組み合わせ

- ・ゴルゴンゾーラと洋ナシ、くるみ、はちみつ、マスカット  
ピリッとした刺激的な風味には、甘みのある食材がぴったりです。
- ・パルミジャーノ・レッジャーノとモデナ産バルサミコ酢、プロシュット・ディ・パルマ  
同郷の食材との相性が抜群です。
- ・山羊乳のロビオラとイチジク  
山羊乳製チーズの爽やかな酸味とイチジクの甘みがよく合います。
- ・ペコリーノとそら豆  
イタリアでは春の定番の一品です。粉におろしたペコリーノとオリーブオイル、黒胡椒を、茹でたそら豆にトッピングします。



## チーズとワインのアッピチメント

6000年の歴史のあるイタリアワイン。チーズとワインは切っても切れない関係です。

チーズとワインの  
美味しい組み合わせのコツは…



### 同郷のワインを合わせます

その土地で伝統的に造られてきたチーズとワインの組み合わせはイタリアで昔から親しまれています。

- ・ロピオラとモスカート・ダスティ
- ・バルミジャーノ・レッジャーノとランブルスコ
- ・ペコリーノ・トスカーノとキアンティ、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノなど

### チーズとワイン双方の個性を合わせます

味、香りの強さ、風味の特徴を合わせると相乗効果をもたらします。

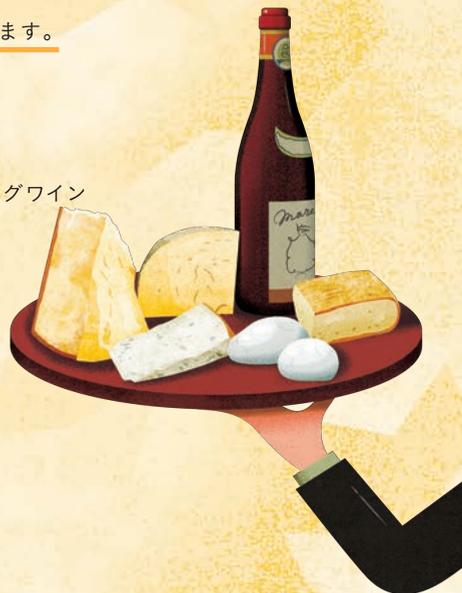
- ・羊乳製チーズとフルボディータイプの赤ワイン
- ・ナッツのような風味のチーズと木樽熟成した白ワインなど

塩味の強いチーズは甘みを補うことで食べやすくなります。

- ・青カビチーズと甘口のワインなど

テクスチャーを合わせます。

- ・クリーミーなチーズときめ細やかな泡立ちのスパークリングワイン
- ・短期熟成のペコリーノなどしっとりとしたチーズと果実味豊かで柔らかな白・赤ワインなど



## チーズの保存方法

冷蔵庫で保存し、あまりにおいの強い食品と一緒にしないようにしましょう。

### フレッシュタイプ FRESCHI

新鮮なうちに消費したいチーズです。開封したら早めに使い切るとよいでしょう。他のチーズに比べて冷蔵庫のにおいを吸収しやすいので、容器に入れ、蓋は密閉して保存します。



### ソフトタイプ MOLLI

切り口が流れないようにアルミ箔などをあてましょう。劣化防止にもなります。白カビタイプやウォッシュタイプはオープンシートなどで覆った後、乾燥しないようにラップで包むか密閉容器に入れて保存しましょう。自然な表皮のタイプ（ロピオラなど）は、外皮が蒸れないようにオープンシートでふんわり包むとよいでしょう。



### 青カビタイプ ERBORINATI

通気性が悪くなると青カビが色褪せてしまうので注意しましょう。また、光にも弱いためアルミ箔で包んで保存します。水分が出やすいので、こまめに包み直しが必要です。



### セミハード、ハードタイプ SEMIDURI & DURI

オープンシートやアルミ箔で切り口を覆った後、全体をラップなどで包みましょう。乾燥やラップ自体のにおい移りを防ぐことができます。



### パスタ・フィラータタイプ PASTA FILATA

フレッシュなタイプ（モッツアレラなど）は、カットしていないものは水に浸し、カットしたものは水には入れず容器に入れ保存し、早めに消費しましょう。熟成をさせているもの（カチョカヴァッロなど）は、乾燥しすぎないようにラップなどで包み、時々表面をオリーブオイルで拭くと日持ちがよくなります。



### 保存方法

## Q&A

#### Q. 冷凍保存は可能ですか？

A. 近年、急速冷凍技術も高まり、冷凍モッツアレラもよく市販されています。解凍後はすぐに消費しましょう。自宅で冷凍保存する場合は、すぐに使いやすい形状（モッツアレラはカットして水切り、セミハードやハードは粉状やスライス、青カビはキューブ状）にし、密封袋などに入れ、解凍後は加熱調理して食べるとよいでしょう。ソフトタイプは冷凍保存には向かないものが多いです。

#### Q. もしカビが生えてしまったら？

A. 賞味期限内でしたら、カビが生えた部分を大きめに取り除くとよいでしょう。

# イタリアチーズを知ろう!

本冊子では、2019年4月現在、欧州連合からDOP/IGP/STGの認可を受けている55種類のチーズ(乳製品を含む)と、イタリアでおなじみの8種類のチーズを紹介します。

DOP/IGP/STGチーズの生産地は州単位で表示しています。

## DOP/IGP/STGとは

欧州連合には地理的表示を保護する制度がいくつかありますが、中でも最もよく知られているのがDOP/IGP/STG認定です。これは多種多様な農産物を広く市場に流通させるとともに、製品名を誤用や盗用から守るための制度です。また消費者が必要とする情報を正しく伝える役割も担っています。

### 【原産地呼称保護】

## DOP Denominazione di Origine Protetta

デノミナツィオーネ・ディ・オリジネ・プロテッタ



特定の地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、すべての工程がその特定地域で行われたことを示しています。

### 【地理表示保護】

## IGP Indicazione Geografica Protetta

インディカツィオーネ・ジェオグラフィカ・プロテッタ



特定地域で栽培・飼育・収穫された農産物が加工を経て製品となる際に、少なくともひとつの工程がその特定地域で行われたことを示しています。

### 【伝統特産品保証】

## STG Specialità Tradizionale Garantita

スペチャリタ・トラディツィオナーレ・ガランティータ



産地は限定されません。伝統的な原材料や加工法で作られた製品であることを示しています。



10 ページからの  
DOP/IGP/STG チーズは、  
生産地(州)ごとに  
北から順に紹介するよ。

### ❁ DOP/IGP/STG チーズ ❁

Asiago DOP	PI4	Pecorino di Picinisco DOP	PI6
Bitto DOP	PI1	Pecorino Romano DOP	PI8
Bra DOP	PI0	Pecorino Sardo DOP	PI8
Burrata di Andria IGP	PI7	Pecorino Siciliano DOP	PI7
Caciocavallo Silano DOP	PI6	Pecorino Toscano DOP	PI5
Canestrato di Moliterno IGP	PI7	Piacentinu Ennese DOP	PI8
Canestrato Pugliese DOP	PI7	Piave DOP	PI4
Casatella Trevigiana DOP	PI4	Provolone del Monaco DOP	PI6
Casciotta d'Urbino DOP	PI5	Provolone Valpadana DOP	PI3
Castelmagno DOP	PI0	Puzzone di Moena DOP	PI3
Fiore Sardo DOP	PI8	Quartirolo Lombardo DOP	PI2
Fontina DOP	PI0	Ragusano DOP	PI8
Formaggella del Luinese DOP	PI1	Raschera DOP	PI1
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP	PI5	Ricotta di Bufala Campana DOP	PI6
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	PI2	Ricotta Romana DOP	PI6
Gorgonzola DOP	PI1	Robiola di Roccaverano DOP	PI1
Grana Padano DOP	PI3	Salva Cremasco DOP	PI2
Montasio DOP	PI4	Silter DOP	PI2
Monte Veronese DOP	PI4	Spressa delle Giudicarie DOP	PI3
Mozzarella di Bufala Campana DOP	PI6	Squacquerone di Romagna DOP	PI5
Mozzarella STG	PI8	Stelvio / Stilsfer DOP	PI4
Murazzano DOP	PI0	Strachitunt DOP	PI2
Nostrano Valtrompia DOP	PI2	Taleggio DOP	PI3
Ossolano DOP	PI0	Toma Piemontese DOP	PI1
Parmigiano Reggiano DOP	PI5	Valle d'Aosta Fromadzo DOP	PI0
Pecorino Crotonese DOP	PI7	Valtellina Casera DOP	PI3
Pecorino delle Balze Volterrane DOP	PI5	Vastedda della Valle del Belice DOP	PI8
Pecorino di Filiano DOP	PI7		

### ❁ イタリアでおなじみのチーズ ❁

Burrata	PI9	Robiola	PI9
Crescenza	PI9	Scamorza	PI9
Mascarpone	PI9	Tomino	PI20
Ricotta	PI9	Formaggio ubriaco	PI20

フォンティーナ DOP  
**Fontina DOP**



アルプスの山のチーズ。木の实のような風味が豊か。ヴァッレ・ダオスタ州の郷土料理、イタリア版チーズフォンデュ「フォンデュータ」でも知られる。



ヴァッレ・ダオスタ・フロマーズ DOP  
**Valle d'Aosta Fromadzo DOP**



「アオスタ渓谷のチーズ」の意。素朴な味わいの山のセミハードチーズ。マーグロ(低脂肪)とセミグラッソ(中脂肪)の2種類がある。牛乳に山羊乳を少量加えることもある。



ブラ DOP  
**Bra DOP**



ピエモンテ州を代表するチーズの一つ。穏やかな風味のテーネロ(軟らかい)とコクと旨みがあるドゥーロ(硬い)の2種類がある。同名の町はスローフード発祥の地としても有名。



カステルマーニョ DOP  
**Castelmagno DOP**



名前は同名の村に由来する。生産量の少なから幻のチーズといわれるセミハードチーズ。熟成が進み青カビが生えたものは、強い辛さと深みのある味わいになり、特に珍重される。



ムラツァーノ DOP  
**Murazzano DOP**



ロビオラ的一种で、銘醸ワインの産地ランガ地方で造られる。口どけがよく、クリーミーなソフトチーズ。羊乳由来のコクが特徴的。(ロビオラ→P.19参照)



オッソラーノ DOP  
**Ossolano DOP**

スイスとの国境沿いピエモンテ州北部オッソラ渓谷が産地。夏期高地放牧造りには「d'Alpe(ダルベ)」と表示される。熟成が若いうちはしなやか、熟成が進むと硬く引き締まる。



ラスケーラ DOP  
**Raschera DOP**



アルプスから下山する際に運びやすいよう四角型が生まれた。円盤型もあるが、現在は四角型の生産が圧倒的に多い。牛乳に若干量の羊乳、山羊乳を加えることが認められている。



ロビオラ・ディ・ロッカヴェラーノ DOP  
**Robiola di Roccaverano DOP**



小ぶりの円盤型ソフトチーズ。山羊乳100%製もあるが、50%未満なら羊乳や牛乳を混ぜてもよい。熟成期間の違いで2種類に分けられる。(ロビオラ→P.19参照)



トーマ・ピエモンテーゼ DOP  
**Toma Piemontese DOP**



素朴で優しい風味のセミハードチーズ。伝統的には洞窟で、また現在は同等の環境下にて、手仕事で塩もみや塩漬けをしながら熟成させる。昔からある山のチーズ。



ゴルゴンゾーラ DOP  
**Gorgonzola DOP**



名前は同名の村に由来。優しい風味のドルチェと刺激的な味わいのピッカnteがある。ストラッキーノの一種として知られる。世界三大ブルーチーズの一つといわれている。(ストラッキーノ→P.2参照)



ビット DOP  
**Bitto DOP**



ロンバルディア州北部のアルプスで短い夏の間のみ製造される希少な長期熟成セミハードチーズ。熟成が進むにつれてアロマ豊かな風味になる。



フォルマツェッラ・デル・ルイネーゼ DOP  
**Formaggella del Luinese DOP**



スイスの国境近くのアルプス山麓マッジョーレ湖畔で造られる。山の草を食んだ山羊乳から独特の風味が生まれる。弾力のある軟らかい生地が特徴のセミハードチーズ。



フォルマイ・デ・ムット・  
デルラタ・ヴァッレ・ブレンバーナ DOP

## Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP

「ブレンバーナ渓谷上流の山のチーズ」の意。ミネラルウォーターの源地サンベレグリーノよりさらに山奥が産地。アルベジヨには青いロゴのスタンプが押される。(アルベジヨ→P.2参照)



乳種 牛乳



ノストラノ・ヴァルトロンピア DOP

## Nostrano Valtrompia DOP

「我々のトロンピア渓谷の」の意。製造時、脱脂することで淡くなるチーズの色味を補うため、サフランを加える。乾燥を防ぎ、硬くする目的で、外皮に亜麻油を塗りながら熟成させる。中脂肪のハードチーズ。



乳種 牛乳



クアルティローロ・ロンバルド DOP

## Quartirolo Lombardo DOP

「ロンバルディア州の4番草」の意。かつては4番草の頃(秋)に造られた。タレージョに似ている、低脂肪のソフトチーズ。ストラッキーノの一種。(ストラッキーノ→P.2参照)



乳種 牛乳



サルヴァ・クレマスコ DOP

## Salva Cremasco DOP

春の乳量が多い時期に大きめのチーズを造って蓄えとして「貯蔵した(サルヴァーレ)」ことが語源。熟成が進むにつれねっとりとした食感に変化するソフトチーズ。



乳種 牛乳



シルテル DOP

## Silter DOP

シルテルは「チーズ熟成庫」を意味するケルト語。アルプス山麓のこの土地の気候風土は熟成にもよい影響があり、その製造の歴史は古く遡る。円筒型のハードチーズ。



乳種 牛乳



ストラキトゥント DOP

## Strachitunt DOP

青カビチーズ。ストラッキーノの一種で、ゴルゴンゾーラの原型。タ方のカード(凝乳)と翌朝のカードを混ぜる、昔ながらの独特な製法。青カビは自然に繁殖する。(ストラッキーノ→P.2参照)



乳種 牛乳



ヴァルテリーナ・カゼーラ DOP

## Valtellina Casera DOP

かつては、夏の間ピット造りに使用したチーズ熟成庫(カゼーラ)で冬に製造されていた。現在は通年麓で製造。フレスコとスタジオナートの2種類がある。(ピット→P.11参照)



乳種 牛乳



グラナ・パダーノ DOP

## Grana Padano DOP

製造地域は北部の広範囲にわたり、イタリアDOPチーズ最大の生産量を誇る。汎用性が高くイタリア全土で広く使われているハードチーズ。グラナは「粒状の」の意。



乳種 牛乳



タレージョ DOP

## Taleggio DOP

ストラッキーノの一種。タレージョ渓谷が発祥。優しい口当たりで個性的な味わい。イタリアではよく知られた、ウォッシュタイプのソフトチーズ。(ストラッキーノ→P.2参照)



乳種 牛乳



プロヴォローネ・ヴァルパダーナ DOP

## Provolone Valpadana DOP

南イタリアで生まれたプロヴォローネは16世紀に北部にも伝わり、現在ポー川流域で造られる。0.5kgから大きなものでは100kgもあるセミハードのバスタ・フィラータチーズ。



乳種 牛乳



プッツオーネ・ディ・モエーナ DOP

## Puzzzone di Moena DOP

プッツオーネは「強烈なおい」の意。湿った外皮が独特のおいになることに由来する。最低90日間、ぬるま湯(又は塩水)に浸した布で外皮を拭きながら熟成させて造るセミハードチーズ。



乳種 牛乳



スプレッサ・デッレ・ジューディカリエ DOP

## Spressa delle Giudicarie DOP

アルプス最古のチーズの一つ。9月10日から6月30日までのオフシーズンに限定して製造。ジョーヴァネ(若い)とスタジオナートがあるセミハードチーズ。



乳種 牛乳



ステルヴィオ / スティルフセル DOP  
**Stelvio / Stilsfer DOP**



オーストリアとの国境沿いトレンティーノ・アルト・アディジェ州北部が産地。熟成中、塩水でまわりを洗うことで独特の香りや風味になるのが特徴のセミハードチーズ。



アジアーゴ DOP  
**Asiago DOP**



かつて羊乳製チーズの生産地だったアジアーゴ高原に16世紀乳牛が伝わり、牛乳製が一般的になった。熟成期間の異なるフレスコとスタジオナートがある。



カザテッラ・トレヴィジアーナ DOP  
**Casatella Trevigiana DOP**



もちもちとした食感が特徴的なフレッシュタイプのソフトチーズ。表皮はほとんどないくらい薄い。かつては冬のみの生産だったが、現在は通年製造される。



モンタジオ DOP  
**Montasio DOP**



12、13世紀に修道院で造られていたものが広まった。名前は同名の山に由来する。熟成期間の違いでフレスコ、メッツァーノ、スタジオナート、ストラヴェッキオの4種類に分類されるハードチーズ。



ピアヴェ DOP  
**Piave DOP**



名前は産地を流れるピアヴェ川に由来。熟成期間別に、フレスコ、メッツァーノ、ヴェッキオ、ヴェッキオ・セレツィオーネ・オーロ、ヴェッキオ・リゼルヴァに分類されるハードチーズ。



モンテ・ヴェロネーゼ DOP  
**Monte Veronese DOP**



「ヴェローナの山」の意。熟成期間が長く部分脱脂乳を原料とする伝統的なダッレーヴォと、熟成期間が短く全乳から造られるラッテ・インターロの2種がある。



パルミジャーノ・レッジャーノ DOP  
**Parmigiano Reggiano DOP**



イタリアチーズの王様と称される。熟成期間は最低12ヶ月。平均24ヶ月熟成のものがよく流通している。じりじりとした食感としっかりとした旨みの特徴のハードチーズ。



スクアックエローネ・ディ・ロマーニャ DOP  
**Squacquerone di Romagna DOP**



エミリア-ロマーニャ州東部が産地。とても軟らかくとろっとしている。ピアディーナやフォカッチャにのせて食べるほか、パスタの詰め物にも使われるフレッシュタイプのソフトチーズ。



カシヨッタ・ドゥルビーノ DOP  
**Casciotta d'Urbino DOP**



「ウルビーノの小さなチーズ」の意。羊乳が足りない季節は牛乳との混乳で造られる。ミケランジェロも好んだといわれ、同チーズの協会ホームページには本人と生産者との書簡も掲載されている。



フォルマッジョ・ディ・フォッサ・ディ・ソリアーノ DOP  
**Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**



フォッサとは「穴」の意。保存や略奪行為から守る目的でチーズを穴に埋めたことに由来。トリュフの様な香りをまとい複雑な風味に変化するハード/セミハードチーズ。



ペコリーノ・デッレ・バルツェ・ヴォルテラーネ DOP  
**Pecorino delle Balze Volterrane DOP**



「ヴォルテッラ村の崖(バルツェ)のペコリーノ」の意。自生するチョウセンアザミのおしべを凝乳酵素に使用する独特の製法。熟成期間別に4種類に分類される。



ペコリーノ・トスカーノ DOP  
**Pecorino Toscano DOP**



イタリア中南部で造られるペコリーノ(羊乳製チーズ)の代表格。マイルドな味のフレスコと、旨みと複雑味が増したスタジオナートの2種類があるセミハードチーズ。



ペコリーノ・ディ・ピチニスコ DOP

## Pecorino di Picinisco DOP



ピチニスコ村生まれの伝統チーズ。山羊乳との混乳もある。優しい風味のスカモシャート(半熟成)としっかりとした味わいのスタジオナートがある。



乳種 羊乳  
主体

生産地(州)

リコッタ・ロマーナ DOP

## Ricotta Romana DOP



ラツィオ生まれのリコッタは、アッジジの聖フランチェスコが広めたといわれるフレッシュタイプの乳製品。羊乳製チーズ製造後のホエイ(乳清)を再利用して製造。

(リコッタ→P.19参照)



乳種 羊乳

生産地(州)

モッツァレッラ・ディ・ブーファラ・カンパーナ DOP

## Mozzarella di Bufala Campana DOP



カンパーニア州では本来、モッツァレッラと言えば水牛製を指す。濃厚でクリーミーな味わいのフレッシュタイプのパスタ・フィラータチーズ。希少価値が高いため牛乳製(ヴァッカ)より高価。



乳種 水牛乳

生産地(州)

リコッタ・ディ・ブーファラ・カンパーナ DOP

## Ricotta di Bufala Campana DOP



モッツァレッラ・ディ・ブーファラ・カンパーナ製造後のホエイ(乳清)を再利用して造られるフレッシュタイプの乳製品。牛乳製よりも脂肪が高くミルクの風味が豊か。

(リコッタ→P.19参照)



乳種 水牛乳

生産地(州)

プロヴォローネ・デル・モナコ DOP

## Provolone del Monaco DOP



名前は、チーズを運ぶ人々の姿や、チーズに被せた袋が修道士(モナコ)に似ていたことに由来するといわれる。メロン型や洋梨型をした、セミハードのパスタ・フィラータチーズ。



乳種 牛乳

生産地(州)

カチョカヴァッロ・シラーノ DOP

## Caciocavallo Silano DOP



カチョカヴァッロは「馬のチーズ」の意。2つ一組でぶら下げたチーズが馬にまたがっている様だったことから。瓢箪型や洋梨型がある、セミハードのパスタ・フィラータチーズ。



乳種 牛乳

生産地(州)

ブルラータ・ディ・アンドリア IGP

## Burrata di Andria IGP



ブルラータはプーリア州中部の町アンドリアが発祥。チーズ職人ロレンツォ・ピアンキーノが20世紀初期に考案したフレッシュタイプのパスタ・フィラータチーズ。

(ブルラータ→P.19参照)



乳種 牛乳

生産地(州)

カネストラート・ブリエーゼ DOP

## Canestrato Pugliese DOP



かつて葦を編んだ籠(カネストラ)で成型していたことから、現在でもチーズ表面に籠の模様がつけられている。羊乳の独特のコクが特徴のハードチーズ。



乳種 羊乳

生産地(州)

カネストラート・ディ・モリテルノ IGP

## Canestrato di Moliterno IGP



羊乳を主体に、山羊乳を10~30%混ぜて造られるハードチーズ。表面に葦を編んだ籠の模様がつけられている。熟成期間の長短によってプリミティーヴォ、スタジオナート、エクストラの3種がある。



乳種 羊乳  
主体

生産地(州)

ペコリーノ・ディ・フィリアーノ DOP

## Pecorino di Filiano DOP



表面の籠模様が特徴のハードチーズ。バジリカータ産オリヴオイルやワインビネガーで外皮を拭きながら熟成させる。若いうちは甘みがあり、長期熟成は辛みができる。



乳種 羊乳

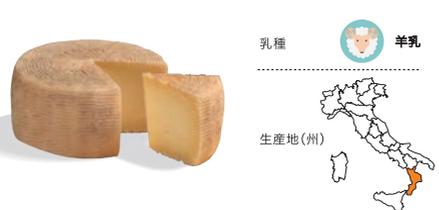
生産地(州)

ペコリーノ・クロトネーゼ DOP

## Pecorino Crotonese DOP



「カラブリア州クロトネ産のペコリーノ」の意。葦で編んだ籠の跡が表面にあるハードチーズ。熟成期間の異なる、フレスコ、セミドゥーロ、スタジオナートがある。



乳種 羊乳

生産地(州)

ペコリーノ・シチリアーノ DOP

## Pecorino Siciliano DOP



表面の籠模様が特徴的なシチリア州全域で造られるペコリーノ。起源は古代ギリシャまで遡る。羊乳ならではのしっかりとした風味のハードチーズ。黒胡椒入りもある。



乳種 羊乳

生産地(州)

ピアチェンティーヌ・エンネーゼ DOP

## Piacentinu Ennese DOP

香り高いサフランで色づけされた鮮やかな黄色い組織と、粒状の黒胡椒の風味が特徴のシチリア島エンナ地域へのコリーノ。蓋で編んだ籠の跡が表面に見られる。



乳種  
羊乳



ラグザーノ DOP

## Ragusano DOP

シチリア南部の町ラグーザが名前の由来。本来、丸型や瓢箪型のカチョカヴァッコから派生したが、船に積み込みやすくするため長方形になったといわれる。熟成によって辛みが増すバスタ・フィラータチーズ。



乳種  
牛乳



ヴァステッダ・デッラ・ヴァッレ・デル・ペリーチェ DOP

## Vastedda della Valle del Belice DOP

シチリア島西部が生産地域。羊乳で造られる珍しいフレッシュタイプのバスタ・フィラータチーズ。名前はヴァステッタというシチリア特産の大型丸パンの形に由来する。



乳種  
羊乳



ペコリーノ・ロマーノ DOP

## Pecorino Romano DOP

ローマ建国の王ロムルス羊の乳で造られていたという逸話もあり、イタリア最古のチーズといわれる。塩味、熟成からくる旨み特徴的なハードチーズ。現在生産の中心はサルデーニャ島。



乳種  
羊乳



フィオーレ・サルド DOP

## Fiore Sardo DOP

「サルデーニャ島の花」の意。オリーブオイルで外皮を拭きながら熟成させる。熟成が進むにつれ、ピリッとした辛みや、ドライフルーツや薬草のような香りが強くなる。



乳種  
羊乳



ペコリーノ・サルド DOP

## Pecorino Sardo DOP

サルデーニャ島で造られるペコリーノ。甘みがありマイルドな風味のドルチェと、熟成によりしっかりとした辛みを感じるマトゥーロがある。



乳種  
羊乳



## モッツアレラ STG Mozzarella STG

乳種  
牛乳

フレッシュタイプのバスタ・フィラータチーズ。発祥はカンパーニア州だが、現在はイタリア全土で造られる。名前は、熱々の生地を「引きちぎる(モツァーレ)」に由来。



ブッラータ

## Burrata

バスタ・フィラータ生地を巾着状にし、中にストラッチャテッラ(手で細く裂いた生地と生クリームを混ぜたもの)を詰めたフレッシュチーズ。プーリア州発祥だが現在はイタリア各地で製造されている。

乳種  
牛乳  
水牛乳



クレシェンツァ

## Crescenza

ストラッキーノの一種。ロンバルディア州発祥。もちもちとした食感とマイルドで爽やかな酸味が特徴的なフレッシュなソフトチーズ。山羊乳を使用したものも流通している。(ストラッキーノ→P.2参照)

乳種  
牛乳  
山羊乳



マスカルポーネ

## Mascarpone

生クリームをたっぷり使用したフレッシュチーズ。スペインのある総督が「なんて美味しい！」と叫んだ言葉が名前の由来ともいわれる。ティラミスの材料としても有名。

乳種  
牛乳



リコッタ

## Ricotta

「再び煮る」の意。チーズ製造時に残ったホエイ(乳清)を加熱し、熱によって凝固させるフレッシュタイプの乳製品。牛乳が主流だが、羊、水牛、山羊乳でも造られる。ふわっとした食感と甘みが特徴。

乳種  
牛乳  
水牛乳  
羊乳  
山羊乳



ロビオラ

## Robiola

ピエモンテ州などで造られる小型の円盤型のソフトチーズ。熟成すると表面が赤くなることから、「赤みを帯びた色(ルビー)」を意味する言葉が名前の由来となった。

乳種  
牛乳  
羊乳  
山羊乳



スカモルツァ

## Scamorza

南イタリア生まれのバスタ・フィラータチーズ。今日では各地で広く造られる。一般的な瓢箪型のほか、豚の形をしたものもある。燻製仕上げのスカモルツァ・アッフミカータも人気。

乳種  
牛乳



トミーノ  
**Tomino**

トミーノとは小さな円盤型のソフトチーズのことをいう。牛乳製の他、羊乳、山羊乳またはこれらを混ぜたものもある。最近の水牛乳製もある。

乳種



“酔っ払い”チーズ  
**Formaggio ubriaco**

熟成したチーズをさらにワインやブランデーなどの酒やブドウの搾りかすなどで風味づけし追熟したチーズ。ソフトからセミハード/ハードまでさまざまなタイプのチーズが加工される。

乳種



**イタリアチーズ用語集**

日本語	イタリア語	意味
アッフミカート/アッフミカータ	affumicato / affumicata	燻製された
アルベッジョ	alpeggio	アルプスでの高地放牧
ヴァッカ、ムッカ	vacca, mucca	雌牛
ヴェッキオ/ヴェッキア	vecchio / vecchia	長期熟成した
カープラ	capra	雌山羊
サラート/サラータ	salato / salata	塩漬けた
スタジオナート/スタジオナータ	stagionato / stagionata	熟成した
テーネロ/テーネラ	tenero / tenera	柔らかい
ドゥーロ/ドゥーラ	duro / dura	硬い
ドルチェ	dolce	マイルドな
ピッカント	piccante	ピリッとした
ブーファラ	bufala	雌水牛
フレスコ/フレスカ	fresco / fresca	新鮮な、フレッシュな
ペーコラ	pecora	雌羊
ペペ	pepe	胡椒
ラッテ	latte	乳



ITA-Italian Trade Agency (イタリア貿易促進機構)はイタリア企業の国際化を推進するイタリアの政府機関です。日本では、東京にオフィスを置き、イタリア大使館貿易促進部として、日本市場でのイタリア製品およびサービスの販売力強化を目的とした活動を展開しています。



Assolatte (イタリア酪農乳業協会)は1945年の創設以来、加盟企業の権益を守るため、地域、国、海外で幅広い活動を展開しています。また、加盟企業が市場の変化や法制度の改正に適應するよう、関連情報とサービスの提供を行っています。現在、酪農乳業は総売上159億ユーロ(うち、31億ユーロが輸出)のイタリア第一の食品産業部門で、2万5千人の雇用を創生し、イタリア経済を牽引しています。同協会の品質・安全基準の高さには定評があり、乳と乳製品に関する正しい情報を市場に向けて発信する一方で、加盟企業の国際化のためには輸出コンサルティングを行い、海外市場でのプロモーション事業を進めています。

文・監修：村瀬美幸

一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会副理事長  
世界最優秀フロマジェコンクール2013優勝

発行日：2019年6月24日  
発行：イタリア大使館 貿易促進部  
〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館16階  
Tel 03-3475-1401 Fax 03-3475-1440  
e-mail [tokyo@ice.it](mailto:tokyo@ice.it)  
URL <http://www.ice-tokyo.or.jp>