

# 米国のチーズとビール アプリシェイション ガイド

Think  Dairy  
brought to you by U.S. Dairy Export Council



# アメリカにおける チーズとビールの 歴史

アメリカは移民の国であり、私たちの伝統の多くが移住してきた祖先の影響を受けています。こうした伝統の一つがチーズへの愛着です。実際に、最初の移住者がアメリカに到着したとき、船の中にはチーズがありました。その後、次々にアメリカに到着し、入植し始めると、ヨーロッパの祖国を彷彿させるような豊かな土壌と青々とした草原が広がっていることに気づきます。間もなくして、土地を耕し始め、パン作りのために穀物を育てるようになり、余った穀物を長く寒い冬に備えて貯蔵するようになりました。穀物の茎を干し草にすることで、夏には青々とした草原で牛を放牧し、冬には干し草や穀物を飼料にすることが可能になりました。このように安定して牛乳やクリーム、バターを手に入れられるようになったことが、私たちの酪農の伝統の始まりであり、間もなくして、チーズ作りも行われるようになりました。

私たちの祖先の多くがチーズを嗜好していましただけでなく、チーズ作りの技術も持ち込んでいました。何世紀も受け継がれたレシピと伝統的な手法を使って、すぐに余った牛乳を利用したチーズ作りが始まりました。最初は自分たちのために作っていましたが、やがて、他の人たちのためにも作るようになり、産業が誕生しました。これが、今日まで続く、米国におけるチーズ作りの長い伝統の始まりです。私たちのチーズ産業は、酪農科学とチーズ製造における研究の先駆け的存在であり、驚異的な生産効率と他に類をみない安全性を実現させています。今日、米国は世界最大のチーズ生産国であり、数百種類のチーズを作り、その生産量は年間500万トン以上となっています。私たちのチーズの品質は最高レベルであり、国際大会では常に最高の栄誉を獲得しています。もちろん、私たちは、チーズ生産者が作り上げた、このような伝統と熟練した技、品質を誇りにしています。

独立戦争より前の時代、アメリカのビールは、イングランドのビールであるブラウンエールやブラウンポーターに似ていました。1800年代に入ると、中央ヨーロッパからの移民が押し寄せ、彼らとともに持ち込まれたのが、ラガー、特に、祖国のビール、ピルスナーに対する需要とその製法でした。1830年頃、ドイツからの移民であったディビットG.イエングリングが、ペンシルベニア州ポツツビルにピルスナーを生産する醸造所を設立しました。D.G.イエングリング・アンド・サン醸造所は、米国最古の醸造所として現在も操業を続けています。1880年代までにビール

の王座に君臨したのはピルスナーで、ボヘミアのバドワイズという町の名前に由来する、アンハイザー・ブッシュのバドワイザー等のブランドが知られています。

大恐慌により、多くの醸造所が倒産に追い込まれ、その結果、アメリカでは醸造業の整理統合が行われました。建国から100年を経て、アメリカには2,700件の醸造所が存在していました。建国200年を迎える頃までに、その数は40件まで減少し、そのすべてが基本的に同じビールを生産していました。ワインやパン、チーズがそうであったように、アメリカは、良質なクラフトビールを楽しむ気持ちに再び目覚めたのです。アンカー・ブリューイングのフリッツ・メイタグやシェラネバダ・ブリューイングの職人たちによってカリフォルニアで始まったビール造りは、国中に広がっていきました。米国では、ほぼすべての主要都市に、少なくとも1件は醸造所もしくは醸造所直営のパブがあり、最高品質の地元のクラフトビールを生産しています。

## ペアリング チーズとビール

---

チーズとビールのペアリングは、それぞれの起源まで遡る伝統です。どちらも、日常的に消費する農産物として始まりました。チーズとビールはともに、野菜のピクルスやコールドミート、黒パンと並ぶ、伝統的なイギリスの「プラウマンズ・ランチ（農夫のランチ）」の重要な食材です。ビールとチーズのペアリングが、同じような存在でありながら高級感の漂うワインのように気取ったところがない理由は、おそらくここにあるのでしょう。

互いに補い合うような、あるいは、コントラストを生み出すようなフレーバーやテクスチャーを用いることで、優れた風味の組み合わせが生まれれば、それは必ず味覚を刺激します。チーズとビールまたはエールのペアリングでは、風味がはっきりと対照を成す、または、上手く補い合うというよりも、互いに混ざり合う感じです。ナッツやバターのような風味はモルトの甘く芳醇な風味と融合します。熟成チーズのシャープな、あるいはピリッとした辛味のある香気と、ホップの心地よい苦味のある刺激とのバランスは秀逸です。ホップはまた、フルーティな、時に柑橘系の香りと風味をビールやエールに添えることもあり、いくつかの種類のチーズが持つフルーティな風味と見事にマッチします。酵母は幅広くさまざまな風味や香りを醸し出すことができますが、最もよく知られているのは、言うまでもなく焼き立てパンの香りでしょう。ビールとエールは、「液体のパン」と称されてきましたが、チーズとの相性はパンとの相性を上回っています！

# ソフトフレッシュ チーズ

クリームチーズとマスカルポーネは、そのままで食べることもできますが、他の食材と組み合わせて、例えば、甘い、または、風味の良いディップやスプレッドを作るのにも適しています。これらのチーズは水分量が多いことから、他の風味と上手く組み合わせることが可能です。フルーツやリキュールの甘い風味はどちらのチーズともよくなじみます。また、フレッシュハーブやガーリックといった風味とも好相性です。

## チーズ

### クリームチーズ

クリーミーなテクスチャーと風味。低脂肪タイプもあり。

### マスカルポーネ

乳脂肪分が72%を超えるトリプルクリームタイプのチーズ。芳醇でクリーミーなテクスチャーと風味。

## ビール

### セゾン

「季節 (season)」と訳され、春を指しています。この時期にビールの醸造を行い、夏または初秋まで保存します。みずみずしいホップの香りを特徴とする、アルコール度数6.5%のビールで、暑い季節に爽やかな風味を維持します。オレンジピールやハーブ、スパイス等を材料に加えることで、独特のフレッシュ感が生まれます。

## 付け合わせ

プレーンまたはフルーツや甘味のあるソフトフレッシュチーズには、バターケッキーやゴーフレット、ジンジャースナップ、ショートブレッド、バニラウエハース、または、ストロベリーやラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーといったフレッシュベリーがお勧めです。ハーブ入りやセイボリーな風味のあるタイプには、生野菜のオードブル風サラダやクラッカーをお勧めします。

## マスカルポーネとセゾンスタイルのエール

マスカルポーネは、周りの風味と一体化することのできる芳醇なバターのようなチーズです。複雑でフルーティなセゾンスタイルのエール、全粒粉のクリスピーブレッド、ラディッシュと、マスカルポーネをペアリングすれば、印象的な味とテクスチャーの組み合わせが生まれるでしょう。

# ソフト熟成 チーズ

このカテゴリーには、ブリーやカマンベール等があります。これらのチーズとペアリングするビールを選ぶときに、まず検討すべきはチーズの熟成または成熟度合いで。熟成が浅いブリーには、マイルドでモルトの風味の効いたビールを組み合わせます。熟成が進んだ、または、成熟したブリーには、フルボディのコクのあるビールを組み合わせます。

## チーズ

### ブリーとカマンベール

熟成が浅いブリーとカマンベールの特徴は、マイルドな土の香りとバターのような風味、硬質なテクスチャーです。熟成が進むにつれて、バターの風味が増し、土のような香りが際立つようになります。同時に、ソフトでシルキーかつクリーミーなテクスチャーへと変化します。

## ビール

### フルーツ・ランビック

ランビックエールは、自然発酵による古来の製法を用いて造られています。ランビックの熟成期間は最低4~5ヶ月から数年で、熟成が進むにつれて複雑さと繊細さが増していきます。

### フランボーゼン/フランボワーズとクリーク

甘口にも辛口にも仕上げることのできる、ラズベリー（フランボワーズ）やサワーチェリー（クリーク）を加えたフルーツビールで、ランビックをベースにしています。タイプによって風味は大きく異なります。

## 付け合わせ

トロピカルフルーツ、メロン、フレッシュベリー。さらには、モモやネクタリン、チェリーといった核果類。プレーンウォータークラッカー、サワー種のハードパン。

### ブリーとチェリークリーク

ブリーは熟成が進むにつれて軟化し、香りは豊かさを増します。フレッシュなイチジクやブドウ、ウォータークラッカー、また、サワーチェリーを丸ごと漬け込んで醸造させたベルギースタイルのチェリーエールと、ブリーをペアリングすれば、ブリーの完成度が出来上がりります。芳醇でクリーミーなブリーは、このユニークなビールの酸味のある後味とバランスよくなじみます。

# セミソフト チーズ

どのチーズも全乳を原料とし、クリーミーな風味とテクスチャーを持つというのが、このグループのチーズに共通する特徴の一つです。そして、その多くがアメリカオリジナルのチーズです。セミソフトチーズは2つの特徴的なカテゴリーに分類されます。すなわち、ドライリンドとウォッシュドリンドです。

ドライリンドのセミソフトチーズは、表面を熟成させない、最もマイルドなチーズです。代表的なものとして、モントレージャック、ミュンスター、フォンティーナ、ハバティ等があります。

ウォッシュドリンドまたは表面熟成のセミソフトチーズは、強い土のような風味とピリッとした香りを生み出します。特に、リンバーガーとブリックはワインよりもビールとのペアリングに適しています。

## チーズ

### モントレージャック

モントレージャックは、繊細でバターのような、また、わずかに酸味のある風味を持つチーズです。プレーンに加え、トウガラシ（ペッパージャック）やハーブ、スパイス等、多くのフレーバードバージョンが揃っています。

### ハバティ

ハバティは、柔らかくクリーミーなチーズです。プレーンに加え、ガーリックやハーブ、ディル、キャラウェイ、セイヨウワサビ等のセイボリーな風味を特徴とするさまざまなタイプが揃っています。

### ビール

### トリペル

標準的なビールの3倍のモルトを発酵させたアビィ（修道院）／トラピスト・エール。このような製法の結果、アルコール度数は非常に高く、約9%。色調は、麦わら色から淡いアプリコット色まで。グラスに注いだときの泡が高い山がそびえ立つように見えることから、「ロッキー」と称されています。みずみずしいフルーツの風味が感じられるとともに、モルツの風味をベースにしてホップの香りや風味を最小限に抑えたビールです。

### 付け合わせ

レッドグレープまたはグリーングレープ、グラニースミスやマッキントッシュといった酸味のあるリンゴ。洋ナシや、ネクタリン、アプリコット、モモ等の核果類。プレーンバタークラッカー、小麦クラッcker、ライ麦パンやハーブ入りのパン、マルチグレインブレッドといった濃厚な風味のパン。

## チーズ

### 表面熟成のブリック

ブリックの名前はその形状に由来するとともに、当初は、チーズ職人がレンガを重石にしてチーズの水分を取り除いていたことから、ブリック（レンガ）と呼ばれるようになりました。土の香りがあり、熟成が浅いものにはわずかにナッツの風味が感じられる風味豊かなチーズですが、熟成が進むにつれて刺激のあるピリッとした風味を帯びるようになります。

## ビール

### ペールエール／ビターズ

地域による違いが顕著な、幅広いカテゴリーのビールです。その強さは「普通の (ordinary)」ビターの3.5%からエクストラ・スペシャル・ビターの5.5%までさまざま、色は、ダークゴールドから深い琥珀色までとなっています。

## 付け合わせ

オニオン、エシャロット、チャイブ、マスターード、黒パン。

## 表面熟成のブリックを ペールエールと一緒に

アメリカオリジナルのブリックには、内部のマイルドな風味とは対照的な、土やナッツの強い香りがあります。ブリックチーズは、伝統的に、ライ麦の黒パンやレッドオニオン、全粒マスターードといった付け合わせと一緒に食べるのが最適です。アメリカンペールエールとのペアリングもお勧めです。



# ブルー チーズ

このグループのチーズには、ブルーやゴルゴンゾーラ等があります。米国では数十種類のブルーチーズが生産されていて、それに独特の風味やテクスチャーがありますが、ほとんどのブルーチーズが、ビールとの相性は等しく良好です。

## チーズ

### ブルーチーズ

ブルーチーズのテクスチャーは、硬質で崩れやすいものからクリーミーなものまでさまざまです。風味にもそれなりに違いがありますが、一般的には、シャープでピリッとした辛味のある豊かな風味が特徴です。

### クランブルタイプのゴルゴンゾーラ

ゴルゴンゾーラには2つのタイプがあります。すなわち、崩れやすいクランブルタイプとクリーミータイプです。クランブルタイプの、または熟成したゴルゴンゾーラは、風味とテクスチャーが伝統的なブルーチーズに近く、そのようなブルーチーズに合うビールと好相性です。

## ビール

### バーレーワイン

濃色の熟成が進んだビールで、芳醇なモルトの香りと何層にも織り成す豊かな風味が特徴です。非常に強いビールで、アルコール度数は通常、8%超、最高14%、炭酸は最小限に抑えられています。バーレーワインは数年をかけて熟成が進むことから、シェリー酒のようなビールと言われています。従って、一気に飲み干すのではなく、少しづつゆっくり飲むことをお勧めします。

### ドッペルボック

断食中の栄養補給のために、ドイツの修道士によって開発された、非常にダークな色合いの、強いビールで、トフィーやコーヒーの風味があり、やや甘い後味が残ります。

## 付け合わせ

ダンジュ、ボスク、バートレット、レッドアジアンといった洋ナシ。フジ、ゴールデンデリシャス、ジョナサン等の甘いリンゴ。無塩ナッツ、特にピーカンナッツ。ハニーローストまたは砂糖漬けナッツ。プレーンクラッカー、サワー種のパン、ハードパン。

## チーズ

### イタリアンスタイルの クリーミー・ゴルゴンゾーラ

ゴルゴンゾーラの最も伝統的なスタイルは、イタリアンスタイル、すなわち、クリーミーなゴルゴンゾーラです。このスタイルは、シャープというより土のような風味が強く、クリーミーなテクスチャーを有しています。そのため、各種のビールによく合います。

## ビール

### デュッベル

熟成したホップを使用して、2倍の量のモルトを発酵させたアビィ（修道院）／トラピスト・エール。出来上がったビールは、モルトの香りと風味が際立ち、採れたてのホップに特有の苦味はありません。色はダークブラウンで、フルーティな香りと風味を特徴とするこのビールのアルコール度数は約7%です。

## 付け合わせ

ダンジュ、ボスク、バートレット、レッドアジアンといった洋ナシ。クルミ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、ピーカンナッツ。ローストガーリック、プレーンクラッカー、ハードパンまたはチャバタ。

## ブルーとゴルゴンゾーラを アビィスタイルのエールと一緒に

ブルーとゴルゴンゾーラはどちらも風味豊かなチーズですが、異なる点として、ブルーは一般にシャープさやピリッとした辛味が目立ちますが、ゴルゴンゾーラは土の香りが強く、塩気は控えめです。アビィスタイルのエールや洋ナシ、クルミとペアリングすることで、これらのチーズは、洋ナシの甘味とのコントラストを引き立てますが、一方で、エールの芳醇な酵母の風味とは調和します。

# ゴーダとエダム チーズ

ゴーダとエダムにはどちらも、マイルドと熟成の2つのタイプがあります。両方ともさまざまなビールとペアリングすることができますが、特に、スモークタイプや（キャラウェイ、クミン等で）風味付けしたタイプのチーズとビールの相性が良好です。

## チーズ

### ゴーダとエダム

マイルドなゴーダは一般的に全乳で作られており、最もクリーミーなテクスチャーを有しています。エダムには一般的に部分脱脂乳が使われていて、ゴーダよりも硬質です。どちらも、風味を説明するのに最もふさわしい表現は、「バターのよう」と、「ナッツのような」です。

## ビール

### ブラウンエール／ナッツブラウンエール

深い琥珀色のミディアムボディのビールで、地域による違いはありますが、一般的に、酵母のフルーティさと、芳醇なビスケットのようなモルトの香り、バランスの取れた苦味を特徴としています。

## 付け合わせ

アプリコット、プラム、チェリー、ネクタリン、モモ等の核果類。パインアップル、マンゴー、バナナといったフレッシュまたはドライのトロピカルフルーツ。ライ麦パンやパンパニッケルあるいは全粒小麦のクラッカーまたはパン。



## チーズ

### 熟成またはスモーク ゴーダとエダム

スイートカードチーズとして知られ、熟成が進むにつれてバターとナッツの風味が増し、キャラメルやバタースコッチのような風味を呈するようになります。スモークバージョンは、自然燻製させたホイール状のチーズと塩水に漬けて燻製にしたチーズの2種類があります。

## ビール

### ボック

典型的な濃色のフルボディな強いビールで、芳醇なモルトとトフィーの風味、マイルドなホップの苦味が特徴です。

### ポーター

芳醇なダークモルトの風味を有するフルボディのポーターは、通常アルコール度数が約5%です。キャラメルとチョコレートの風味が、ホップの苦味やエール酵母のフルーティな香りとバランスよくマッチしています。

### 付け合わせ

マイルドなゴーダと同じような付け合わせで、さらに、チェリーやクランベリーもしくはその他のドライフルーツを添えるとよいでしょう。カシュー・ナッツやピーカンナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ等のナッツ類。全粒小麦、ライ麦、マルチグレインのパン、クラッカー。さらには、ラボッシュやフラットブレッドもお勧めです。

## スモークゴーダをボックビールと一緒に

芳醇なモルトの香りを有するボックビールとペアリングすることで、ゴーダのスモーキーな風味とビールの甘味のコントラストが生まれます。

# パスタフィラータ チーズ

パスタフィラータは、イタリア語で「糸を紡いだような生地またはカード」という意味で、チーズの製法に由来する表現です。すなわち、フレッシュチーズのカードを湯の中に入れて、トфиーのように伸ばすまたは引っ張るという工程を経て作られます。

米国では、モツァレラにさまざまなタイプがあります。例えば、水分量の多いフレッシュタイプ、低水分タイプ、部分脱脂乳または全乳を使用したタイプ等です。

プロヴォローネは必ず全乳を用いて作られており、さまざまな形状やスタイルの中から、マイルドもしくは熟成したものを選ぶことができ、また、スモークタイプやプレーンタイプのものも出回っています。

## チーズ

### フレッシュモツァレラ

フレッシュモツァレラは通常、水に浸けてパック詰めされており、クリーンでフレッシュなミルキーな風味とソフトでクリーミーなテクスチャーを特徴としています。

## ピール

### ドゥンケル

「暗い」という意味のドゥンケルは、オールドスタイルのラガーです。パンの香りが特徴的で、豊かなモルトの風味と程よい苦味を兼ね備えています。

## 付け合わせ

バジルやトマト、オリーブオイル（カプレーゼサラダ）といった伝統的な食材。オリーブ、野菜のピクルス、塩漬け肉。

## プロヴォローネを ワインスタイルラガーと一緒に

プロヴォローネは、熟成が浅い段階ではマイルドですが、熟成が進むにつれて風味が豊かになり、ピリッとした辛味が感じられるようになります。モルトの香りが印象的なワインスタイルラガーとペアリングすれば、完璧なアンティパスト（前菜）の出来上がりです。



## チーズ

### マイルド・プロヴォローネ

プロヴォローネは、モツアレラと同じような製法で作られます。必ず全乳が用いられています。また、チーズ生産者がプロヴォローネの生産のために使用する培養物は種類が多く、非常に豊かな風味を生み出す要因となっています。

## ビール

### ヴィット (ホワイトビール)

独特の柑橘系のピリッとした、また、酸味の強いリンゴの風味を持つベルギースタイルのライトボディな小麦ビールです。色は、淡い黄色、またはほぼ白色（ヴィット）で、酵母による濁りがあり、すっきりした炭酸を特徴としています。

## 付け合わせ

フレッシュまたはドライのイチジク、アプリコット。さまざまなオリーブや野菜のピクルス、塩漬け肉を盛りつけたアンティパスト・プレート。フォカッチャ、チャバタ、バゲット、サワー種のパン。

## チーズ

### 熟成／シャープ・プロヴォローネ

プロヴォローネは熟成が進むにつれて、シャープさが生まれ、風味にピリッとした辛味が感じられるようになります。また、テクスチャーは粒感を増していきます。

## ビール

### ワインスタイル

銅ブロンズ色で、甘味が際立ち、深い、キャラメライズしたモルトの風味を特徴とするこのビールは、ドライな後味と控えめな苦味の余韻が印象的です。

## 付け合わせ

オリーブ、野菜のピクルス、塩漬け肉。フォカッチャ、チャバタ、バゲット、サワー種のパン。

# チーズ

## チーズ

チーズは米国だけでなく世界で最も人気のあるチーズです。さまざまなスタイルや熟成度合いのチーズが作られており、それぞれに独特的な特徴があります。

コルビーはアメリカオリジナルのチーズで、その名前は発祥の地であるウィスコンシン州の町に由来しています。マイルドチーズによく似たチーズです。

### チーズ

#### マイルドチーズとコルビー

マイルドチーズは30日以上熟成させます。そのテクスチャーは硬質で弾力があります。若干の甘い香りとマイルドな風味、やや酸味のある後味が特徴です。

### ビール

#### マイルド・スコティッシュエール

色はゴールドから赤みがかった茶色で、「ビスケットのような」と称されるモルトの香りが特徴です。仮にホップの風味を感じることができたとしても、感じるのは口だけで、鼻に抜けるような感覚は得られません。口当たりはミディアムです。

### 付け合わせ

ローム、ガーラ、レッドデリシャス、ゴールデンデリシャスといった、マイルドまたは酸味のあるリンゴ。洋ナシやブドウもよく合います。プレーンウォータークラッカー、バタークラッcker、サワー種のパン。

### 熟成チーズをスタウトと一緒に



チーズが世界で最も人気の高いチーズである理由は、その味にあります。表現するのはほぼ不可能なのですが、熟成チーズは、新鮮なフルーツとビーフ・プロスという、全く異なる風味を合体させたようなチーズです。芳醇なエスプレッソ風味のスタウトとのペアリングは、味覚に魔法をかけるような組み合わせです。



## チーズ

### ミディアムチェダー

ミディアムチェダーは伝統的に90日以上熟成させます。テクスチャーはマイルドチェダーよりもクリーミーで、若干、ビーフ・プロスのような風味があります。

## ビール

### ドルトムンダーエクスポート

1800年代半ばに開発されたビールで、ゴールドのようなハチミツ色としっかりしたモルトの風味、程よいホップのドライな後味が特徴です。

## 付け合わせ

フジ、ジョナサン、マッキントッシュといった、マイルドまたは酸味のあるリンゴ。グリーングレープ、洋ナシのレッドアジアン。プレーンクラッカー、バタークラッカー。

## チーズ

### 熟成チェダー

チェダーは数ヶ月または数年にわたって熟成させることができます。熟成が進むにつれて、豊かでシャープな、まるでビーフのような風味を呈するようになります。2~5年熟成のチェダーを選ぶといいでしょう。

## ビール

### スタウト

スタウトはダークブラウンというより黒色です。イングリッシュやアイリッシュ、クリーム、オートミール、インペリアル等、いくつかのスタイルに分類されます。

## 付け合わせ

グラニースミスやマッキントッシュ、ピピンといった酸味のあるリンゴ。洋ナシやデーツ。ピーカンナッツ、クレミ、ヘーゼルナッツ。ウォータークラッカー、バタークラッcker、シード入りのパン。

# スイス チーズ

熟成スイスとベビースイスには、チーズ生産者が「アイ（眼）」と呼ぶ穴が開いています。これらのチーズでは、熟成が進むにつれて、一部の培養物によって作られた二酸化炭素が膨張し、穴を形成します。

グリュイエールとラクレットもスイススタイルのチーズですが、ウォッシュドリンドまたは表面熟成の2種類に分類されます。チーズアイはほとんどなく、熟成が進むにつれてバターと土のような風味がより強くなります。

## チーズ

### ベビースイス

ベビースイスは、全乳を用いて作られるアメリカオリジナルのチーズです。マイルドなバターとナッツの風味、クリーミーなテクスチャーが特徴で、小さな豆粒大の穴、すなわち、チーズアイがあります。

## ビール

### ヘレス

ボヘミアのピルスナーのドイツ版のようなビールです。ライトボディで色は明るいイエローゴールド、芳醇なモルトの風味を特徴としていますが、ピルスナーのようなすがすがしい苦味はありません。

## 付け合わせ

ストロベリー、キーウィ、グアバ、グリーングレープ。カシューナッツ、アーモンド。プレーンウォータークラッカー、小麦クラッcker、全粒小麦のパン。

## 熟成スイス、ベビースイス、 グリュイエールを小麦ビールと一緒に

これらのチーズには、スパイスの効いた小麦ビールとのペアリングをお勧めします。小麦ビールには一般に柑橘類のピールやコリアンダーといった香辛料が加えられていることから、これらのチーズのナッツ感にマッチするエキゾチックな風味を醸し出します。

## チーズ

### 熟成スイス

熟成スイスは、部分脱脂乳を用いて作られる非常に硬質なチーズです。一般的に、大きなサイズのホイールで生産され、大きなチーズアイがあります。十分に熟成したものには、ナッツのような風味があるとともに、かすかにピリッとした辛味が感じられます。

## ビール

### ヘーフェヴァイツェン

ドイツスタイルの小麦（ヴァイツェン）ビールです。色は、麦わら色からほぼ白色（ヴァイセ）で、通常、酵母（ヘーフェ）が瓶内に残っています。ライトボディで柑橘系、クローブ、バナナの風味があり、キリッとした炭酸が特徴です。

## 付け合わせ

フジやガーラ、ジョナサン等のリンゴ。洋ナシやブドウ。カシューナッツ、アーモンド。ライ麦パンやパンパニッケル、シード入りのパン。

## チーズ

### グリュイエール

ラクレット同様、グリュイエールも表面熟成チーズで、芳醇なバターやナッツ、土のような風味を有しています。テーブルチーズとして重宝されているだけでなく、伝統的に、フレンチオニオンスープやキッシュロレーヌ、フォンデュ等の料理に使用されています。

## ビール

### ピ尔斯ナー

1842年にボヘミアの醸造責任者たちが、ピルゼンという町で、バイエルンのラガー酵母と英国のライトモルトを使って開発したビールで、世界を席巻しました。史上初のまさに黄金色のビールとなったピ尔斯ナーは、花のようなパンのような香りとすがすがしい爽やかなホップの風味を特徴としています。

## 付け合わせ

コルニッショングリーン（小キュウリ）またはガーキン（若いキュウリ）等の酸味の強いピクルス、オニオンピクルス、ボイルした新ジャガイモ。リンゴ、洋ナシ、グリーングレープ。サワー種、全粒小麦のハードパン。

# ハード チーズ

このグループには、パルメザン、アジアーゴ、ドライジャック、ロマーノ、ペパート等があります。

「チーズの王様」と称されるパルメザンは、最古のチーズの一つと言われており、その起源はおよそ1.000年前に遡ります。このグループのチーズは、熟成期間が長くなると、粒感のあるテクスチャーを持つようになるため、「グラナ（粒状）」とも呼ばれています。

## チーズ

### パルメザン

パルメザンは、バターやナッツのようなチーズで、甘味に近い、トロピカルフルーツの風味があり、長い熟成期間を経て、その風味は増していきます。

### アジアーゴ

パルメザンに比べ、アジアーゴには乳脂肪分が多く含まれており、パルメザンよりソフトなテクスチャーとシャープな風味が特徴です。

## ビール

### メルツェンビア/オクトーバーフェスト

「3月ビール」と訳されるメルツェンビアは、春に生産し、夏から秋まで寝かせていたことから、このように呼ばれています。また、ドイツで秋に開催される世界最大規模の祭り、オクトーバーフェストでもよく飲まれていました。カボチャに近い優しい琥珀色をした、ミディアムボディのラガーです。キャラメライズしたモルトの豊かな香りとパンの風味、また、バランスの取れたホップの風味を特徴としています。

## 付け合わせ

フレッシュまたはドライのイチジクもしくはアプリコット。塩味のクルミ、カシューナッツ。バゲット、プレーンクラッカー。

## アジアーゴとパルメザンを メルツェンラガーと一緒に

これらのチーズは、メルツェンスタイルのラガーの口いっぱいに広がるモルトの風味にマッチします。フレッシュまたはドライのアプリコットや塩味のクルミを加えれば、コース料理の最後を見事に飾ることができます。

## チーズ

### ロマーノ

アメリカ合衆国では、牛乳を使って生産していますが、羊乳の風味を再現するために酵素が添加されています。このチーズは一般的に、シャープな風味とピリッとした辛味のある強い香りを特徴としています。

### ペパート

シチリア産の伝統的なチーズによく似たペパートは、ロマーノタイプのチーズで、ブラックペッパーの実がボディ全体に混ぜ込まれています。

### ビール

### ビエール・ド・ガルド

文字通り「保存用ビール」と訳すことのできるこのビールは、夏まで保存することを想定して生産される春のビールです。色はブロンズ色からとび色までさまざままで、また、アルコール度数も6%～8%と幅があります。しかし、どの種類にも共通する特徴として、現地のエール酵母と甘いアニスの香りを漂わせるビスケット・モルトが生み出す、土の香りとスパイシーでハーブのような風味があります。

### 付け合わせ

オリーブ、野菜のピクルス、塩漬け肉、マスター。フォカッチャ、チャバタ、バゲット、サワー種のパン。



# テイスティングのコツ

チーズとビールのテイスティングには、視覚、嗅覚、味覚、触覚を駆使しなければなりません。ビールをライトにかざして、色、透明度、炭酸の状態をチェックします。「ヘッド」と呼ばれる泡を観察します。グラスが空になったときに、グラスの側面に付着する少量の泡は「ベルジャンレース（ベルギーレース）」と呼ばれています。「ブーケ」と称されるビールの香りをチェックします。モルトからくるキャラメルやチョコレート、トーストしたパンのような香りに気づきましたか。ホップの花のような、松の香り、または、柑橘系の香りは感じられましたか。酵母のフルーティな香りはどうでしょうか。ここに、チーズとビールのペアリングを皆さま自身やゲストの方々に楽しんでいただくための、テイスティングのコツをいくつかご紹介します。

- ・ テイスティングは、小麦ビールのようなライトなスタイルのビールから始め、ポーターやスタウトといった重めのダークなビールへと進めていくのがよいでしょう。
- ・ ビールを一口、口に入れたら、ほんの一瞬口の中に止めて味覚を働かせ、ゆっくり喉に流していきます。こうすることで、鼻梁の後ろにある第二の嗅覚センサーに香りが到達します。最初に感じられる風味に注目します。辛口ですか、それとも甘口ですか。濃厚でクリーミーな口当たりでしょうか、それとも、爽やかな渋みが感じられますか。
- ・ 良いビールは、ホップのクリーンな味、または、コーヒー／トフィーの風味とともに、心地よい後味の余韻が長く続かなければなりません。



ライト

ダーク



- ・ チーズを観察するときは、全体的な外観、色、テクスチャー、香りに注目します。セミソフトまたは硬質なチーズの場合は、小さなピースにカットされたチーズを指でつまんでみることで、テクスチャーをチェックします。こうすることで、今から体験しようとしている風味の前駆物質となるチーズの香りも放出されます。
- ・ 小さくカットしたチーズ一切れを口に含みます。チーズが味覚芽を満たし始めたら、徐々に変化する風味と最後に感じられる風味に注目します。
- ・ 続いて、チーズの風味が口の中に残っている間に、少量のビールを口に含み、チーズとビールの風味を一緒に体験します。
- ・ テイスティングとテイスティングの間には、フルーツやパン、クラッカー、他に選んだ付け合わせを食べることで、味覚をリフレッシュさせます。チーズもビールも濃厚な食品であり、相性の良い付け合わせと一緒に食べることで、風味をバランスよく体験することができます。

# チーズの 選択と購入

---

テイスティングのためのチーズと付け合わせを選ぶ際に、このガイドをチェックリストとして役立ててください。気になるところにマーカーやチェックマークを入れるとよいでしょう。

- チーズ売り場にチーズ担当の販売員を配置している店でチーズを購入します。販売員にチーズを購入する目的を説明し、必要ならば、購入すべきチーズの種類や量について、アドバイスを受けます。
- 馴染みのないチーズについては、試食させてもらいます。
- アペタイザーに使用するのであれば、(すべてのチーズを合わせて) 1人あたり56グラム (2オンス) の計算で購入します。
- メインコースに使用するのであれば、(すべてのチーズを合わせて) 1人あたり112グラム (4オンス) の計算で購入します。

## チーズで もてなすには

---

- 少人数のグループの場合は、チーズの横に小さなナイフを置いて、ゲストが自分で切り分けられるようにします。
- 人数が多ければ、チーズの一部を小さなピースに事前に切り分けておきます。ただし、1人につき1切れずつ食べる分だけをカットします。残りのチーズについては、ゲストが自分で切り分けられるようにします。
- スライスしたパンおよび／またはクラッカーを皿に盛り付け、チーズの近くに置きます。
- フルーツを洗って、一口サイズの大きさに切るか、または、スライスします。ブドウは小さな房に分け、ベリーは切らずに並べます。
- ドライフルーツ、ナッツ、その他の付け合わせをそれぞれ、小さなボウルに入れるか皿に乗せ、相性の良いチーズの近くに置きます。

# ビールの選択と購入

---

お勧めのビールのスタイルを選ぶ際のショッピングリストとして、このガイドを利用してください。読み進めながら、気になるところにマーカーを入れるとよいでしょう。

- ・ 品揃えが豊富で、ビールに詳しい販売員を配置し、また、商品の回転率が高い店で購入します。ほとんどのビールで、新鮮さが重要とされています。
- ・ ビール1種類につき1人あたり最低59ml (2オンス) 購入します。標準的な355 ml (12オンス) のボトルで約6杯分の計算になります。

## ビールでもてなすには

---

- ・ 熱と紫外線がビールにとって最大の敵であるため、ビールを冷暗所で保存します。
- ・ ビールを楽しむには温度も重要です。一般に、ラガーや小麦ビールを飲むときの適温は4~10°C (40~50° F) と低めですが、エールやポーター、スタウトを楽しむための最適な温度は10~13°C (50~55° F) です。
- ・ ビールを味わうときは、本物のガラス製のグラスを使用します。プラスチックには化学臭があるため、ビールの楽しみが半減してしまいます。
- ・ ビールを脚付きグラスへ慎重に注ぎます。注ぐスピードが速すぎると泡、すなわち「ヘッド」が多くなりすぎる場合があり、遅すぎると全く「ヘッド」ができないかもしれません。この泡は、ビールの香りや最初の味に影響を及ぼす重要な要素です。



U.S. Dairy  
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets



[ThinkUSAdairy.org](http://ThinkUSAdairy.org)

© 2016 U.S. Dairy Export Council  
WW102J