



# Les fromages AOP

Appellation d'Origine Protégée

AOPのフロマージュ

原産地保護名称



**On veut du vrai, du bon, du goût !**





Langres (France) ラングル (フランス)



Stilton (Royaume-Uni) スティルトン (イギリス)



Parmigiano-Reggiano (Italie) パルミジャーノ・レッジャーノ (イタリア)

# Les Appellations アペラシオン

**d'Origine Protégées,**

**une protection et une garantie.**

原産地保護名称  
保護と保証

原産地保護名称(AOP)制度は、食文化遺産を守り、あらゆる詐称から保護する役割を担っています。消費者に対し、原産地の保証、製品の品質、また厳密にコントロールされた仕様書に沿って作られた製品であることの保証です。

原産地保護名称は、消費者にとって、『本物であること』、『品質が高いこと』、『味わいが確かなこと』の指標です。2009年5月1日より、ヨーロッパレベルのAOPのロゴ、あるいは、「Appellation d'Origine Protégée (原産地呼称保護)」という文言の記載が義務付けられており、フランスでは、AOC (Appellation d'Origine Contrôlée (フランスの原産地統制名称)) の製品と、ヨーロッパのAOPの基準にのっとり新たに追加された製品もその対象に含まれています。



## AOC = AOP

両者とも厳しい基準を持って、  
「本物であること」、「品質が高いこと」、「味わいが確かなこと」を  
ヨーロッパ規模で保護する役割を担っています。

Appellation d'Origine Contrôlée : CIはINAOにより  
Contrôler(コントロール)されていることを示しています。  
Appellation d'Origine Protégée : PIはEU(欧州連合)により  
Protéger(保護)されていることを示しています。  
AOPは上記両機関の基準に達して、はじめて認定されます。

# Sommaire

## AQUITAINE/MIDI-PYRÉNÉES [アキテーヌ地方 / ミディピレネー地方]

Ossau-Iraty オッソーイラティ	p.6
Rocamadour ロカマドゥール	p.7
Laguirole ライグール	p.8
Bleu des Causses ブルーデコース	p.8
Roquefort ロックフォール	p.9

## AUVERGNE [オーヴェルニュ地方]

Saint-Nectaire サンネクター	p.10
Cantal カンタル	p.11
Fourme d'Ambert フルムダンベル	p.12
Bleu d'Auvergne ブルードヴェルニュ	p.12
Salers サレル	p.13

## BURGOGNE/CHAMPAGNE [ブルゴーニュ地方 / シャンパーニュ地方]

Époisses エポワス	p.14
Mâconnais マコネ	p.15
Langres ラングル	p.16
Chaource シャウルス	p.17

## CENTRE/VAL-DE-LOIRE [セントル地方 / ヴァルドロワール地方]

Chavignol シャヴィニョール	p.18
Valençay ヴァランセ	p.19
Selles-sur-Cher セルシュールシェール	p.19
Sainte-Maure de Touraine サントモールドトゥーレーヌ	p.20
Poulligny-Saint-Pierre フリニーサンピエール	p.21

## FRANCHE-COMTÉ/ALSACE-LORRAINE [フランシュコンテ地方 / アルザスロレーヌ地方]

Munster マンステール	p.23
Bleu de Gex Haut-Jura ブルーデジエクスオージュラ	p.23
Comté コンテ	p.24
Mont d'Or モントール	p.24
Morbier モルビエ	p.25

## MÉDITERRANÉE [メディテラネ地方]

Pélardon ペラルドン	p.26
Banon バノン	p.27
Brocciu ブロッチュ	p.27

## NORMANDIE [ノルマンディー地方]

Camembert de Normandie カマンベールドノルマンディー	p.28
Pont-l'Évêque ポントレヴェック	p.29
Livarot リヴァロ	p.29
Neufchâtel ニューシャテル	p.30
Beurre et Crème d'Isigny イズィニーのバターと生クリーム	p.30

## POITOU-CHARENTES [ポワトゥー・シャラント地方]

Chabichou du Poitou シャビシュールデュポワトゥー	p.32
Beurre Charentes-Poitou シャラントポワトゥーのバター	p.33

## RHÔNE-ALPES [ローヌ・アルプ地方]

Picodon ピコドン	p.34
Fourme de Montbrison フルムドモンブリゾン	p.35
Bleu du Vercoirs-Sassenage ブルーデュヴェルクールササネージュ	p.35

## SAVOIE [サヴォワ地方]

Beaufort ボーフール	p.36
Reblochon ルブロション	p.37
Abondance アボンダンス	p.37
Chevrotin シェヴロタン	p.38
Tome des Bauges トムデボージュ	p.39

## THIÉRACHE/BRIE [ティエラッシュ地方 / ブリー地方]

Maroilles マロワール	p.40
Brie de Meaux ブリードモ	p.41
Brie de Melun ブリードムラン	p.41

## AOC EN COURS DE RECONNAISSANCE AOP

AOP獲得を目指しているAOC

Crème de Bresse et Beurre de Bresse ブレスのクリーム、ブレスのバター	p.42
Rigotte de Condrieu リゴットドコンドリュール	p.43
Charolais シャロレ	p.43

※2012年現在



# Les régions AOP de France

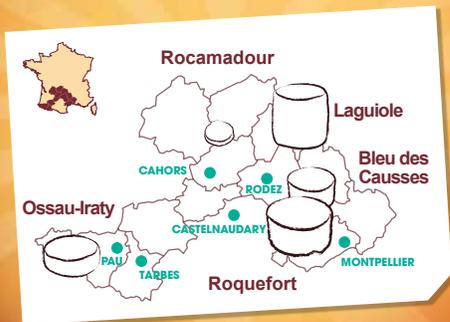
フランスのAOPマップ



# Les Appellations d'Origine Protégées

## d'Aquitaine Midi-Pyrénées

アキテーヌ地方と  
ミディ・ピレネー地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



雄大で手つかずの自然が広がる風景と厳しい気候変化のあるこの地方とそこに住む人々からは、未だ神秘的なヴェールに包まれているような印象を受けます。この地方のチーズもまた、真実かどうかともわからないまま語り継がれてきた伝説のように、想像に委ねられているところがあります。



## Ossau-Iraty オッソー・イラティ

Lait de brebis. AOC depuis 1980.

3 478 tonnes.

羊乳製 1980年AOC取得  
生産量 3,478トン



この歴史ある羊のチーズは、14世紀当時の酪農制度から、すでに賃貸や販売の多くの契約書と同等の価値があり、最初の羊飼いを生むことになった要因といわれています。チーズの名前はペアルン地方のオッソーの谷とバスク地方のイラティの森に由来します。地元では伝統的にブラックチェリーのジャムが添えられますが、通の間ではマルメロのゼリーがおすすめでとか。

合わせるワイン：甘口のバシュラン ク・デュ・ヴィック・ビル(白)

### Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

有名な「ピーマン・デスベレット」



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。

## Le saviez-vous ?

### ちょっとミニ知識

ピレネーの高地にある羊飼い用の山小屋は斜面のどちら側にあるかで呼び名が変わり、ペアルン側では“キュジャラ”、バスク側では“カイヨール”と呼ばれます。

## Astuce de consommation

### 調理アイデア

オツソー・イラティは、“セック＝熟成したもの”の場合、刻んで、グラタンやリゾット、スープにかけるなど、特に料理用に適しています。

ピアリツの「処女の岩」



カオールの「ヴァラントル橋」



## Rocamadour ロカマドゥール

Lait de chèvre. AOC depuis 1996.

1 060 tonnes.

山羊乳製 1996年AOC取得  
生産量1,060トン



この小さな、丸く平たい形の山羊のチーズは、オック語で小さな山羊のチーズという意味の“カベクー”の仲間でもあります。実際、永い間、アベラシオンの中心にある村の名前とともに、“カベクード・ロカマドゥール”と呼ばれていました。ふた口で食べきれないサイズのこのクリーミーでグルメなチーズの誘惑には逆らえないでしょう。軽くトーストしたパンにこのチーズをたっぷり塗れば、この上ない喜びです。

合わせるワイン：カオール(赤)

# Laguiole ライオル



Lait de vache. AOC depuis 1961.

715 tonnes.

牛乳製 1961年AOC取得  
生産量 715トン

50kgもあるこのチーズが、AOC獲得前には、数年に渡る農村からの人口流出で危うく消滅しそうだったとは驚きです。

幸い、生産者組合の倍日の努力により、12世紀から続くこの非加熱のチーズは守られました。オブラック高原で生育された牛のミルクから最低4ヶ月の熟成を経て、通年製造されています。このチーズは熟成向きで、さらに10ヶ月熟成させたものがよいとされています。またこのチーズの最初の製造段階のものはトムと呼ばれ、アリゴ用のチーズとして有名です。

**合わせるワイン：** マルシヤック(赤またはロゼ)

# Bleu des Causses

ブルー・デ・コース



Lait de vache. AOC depuis 1953.

587 tonnes.

牛乳製 1953年AOC取得  
生産量 587トン

ブルー・デ・コースは数世紀前から職人気質のチーズ生産者によってコース地域一帯に広められました。ブルー・デ・コースはまさにこの小石の多い荒地で生まれました。

牛の全乳とベニシリウム・ロックフォルティ(青カビ)の絶妙のバランスを感じさせるブルー・デ・コースは、タルン渓谷の洞窟内にある自然のカーヴ(熟成庫)で長い間熟成させた後(最低70日間)、官能的ともいえる品質に到達します。アイボリーの生地に美しくブルーが広がり、アロマティックな香りを放ちます。ブルー・デ・コースは、甘美さと強さ、とろけるような味わい深さのあるチーズです。

**合わせるワイン：** 甘口のペルジュラック(白)



## Roquefort ロックフォール

Lait de brebis. AOC depuis 1925.

17 482 tonnes.

羊乳製 1925年AOC取得  
生産量 17,482トン



あまりにも有名なロックフォールは、1666年、当時のトゥールーズ議会によってすでにその製造が保護されており、1925年にフランスで最初のAOCを獲得しました。ロックフォールは羊乳製で、美食におけるフランスの歴史的遺産の象徴ともいえる存在です。というも伝説では、群れを離れた羊を追ってコンパレーの洞窟に入ったある羊飼いが、羊の群山、パン、凝乳を置き忘れ、何日後に戻ってみるとパンは青カビのモザイクで覆われ、凝乳もブルーチーズになっていました。こうしてロックフォールが生まれたといわれています。

**合わせるワイン**：モンバジャック(白甘口)、バニユルス(ヴァンドゥール・ナチュレル)、甘口のベルジュラック(白)

### Le saviez-vous ? ちょっとミニ知識

シャルルマーニュ大帝はロックフォールがお気に入り、近くのコンクの修道院からこのチーズを送らせていました。

健康のため、脂の多すぎるもの、甘過ぎるもの、塩辛過ぎるものは避けてください。  
WWW.MANGERBOUGER.FR

# Coup de Cœur

この地域の  
おすすめ  
見どころ

## À FAIRE, À VOIR 見どころ

- **オロロン・サント・マリ**  
ユネスコの世界遺産に登録されているサント・マリードロン教会。
- **ロカマドゥールの村**  
コース高原にある村で、断崖にへばりつくようにある建物がなんとカピラノスを保っているような光景が有名。
- **サン・シルク・ラロビ**  
フランスで最も美しい村に認定されているひとつで、中世にタイムスリップしたような街並みを散策できます。
- **エレットにあるバスクの牧畜やチーズの博物館**  
羊飼いやチーズ職人の生活や仕事に欠かせないものをあらゆる面から紹介しています。
- **AOP、オッソー・イラティの“チーズの街鎮”**  
バスク地方やペアルン地方の伝統的なチーズ生産者に出会うことができます。

## RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- **ペアルン地方のシャンソン祭り**  
毎年9月の終わりにシロで開催される大規模なペアルン地方の文化的イベント。歌や踊り、演劇などが4日間に渡って上演されます。
- **オッソー・渓谷のトランジュマンズ(夏季放牧)**  
7月初め、伝統的な音楽、映画の上映、ハイキングなどが、山へ再び放牧に行

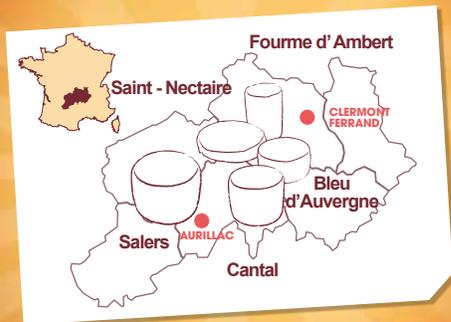
く羊と羊飼いのために企画されます。

- **ピーマン・デスベレット祭り**  
エスベレットの唐辛子協会主催で10月末に開催されます。参加者が踊ったり楽しむなか、収穫された唐辛子のコンテストの審査があります。
- **ロットの味わい祭り**  
カオールで7月の最初の週末に開催。街の中心で開かれる宴会を機に、ロットの品質保証された農産物を楽しめます。
- **オブラック牛のお祭り**  
アヴェイロン地方のサン・ジェニエドルトで毎年8月に開かれます。オブラック牛の飼育業者が品質のよい肉や地元生産品を紹介します。
- **ルエルグの国際民俗芸能フェスティバル**  
アヴェイロンの26の村、カンタル、ロット、ロゼール、の4つの村が、世界中から10か国の14グループ、500人のダンサーやミュージシャンを迎えて8月に開催されます。
- **トランジュマンズの祭り**  
通常5月の最後の週末にオブラックではトランジュマンズで羊の群れが通る道を、花々やひいらぎ、鐘などで飾りつけます。
- **ロカマドゥールのチーズ農家祭り**  
5月の降臨祭の日曜日に開催されるこのお祭りは農家製チーズを楽しむ、このあたりで唯一の機会ですから、ぜひお見逃しなく。

# Les Appellations d'Origine Protégées

## en Auvergne

オーヴェルニュ地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



山あいに位置するこの地方は、数千年に渡る大きな火山活動に直面してきた広大な土地です。今日、その火山活動は落ち着いているものの、この地域の人々は固く伝統を守り続けており、特に名声を博しているチーズに関してその傾向は顕著です。



## Saint-Nectaire サン・ネクテール

Lait de vache. AOC depuis 1955.

13 285 tonnes.

牛乳製 1955年AOC取得  
生産量 13,285トン

なめらかで柔らかな生地、いかにもオーヴェルニュの田舎らしいこのチーズは、アンリ・ド・ラ・フェルテ・セネクテール元帥によって太陽王ルイ14世の食卓に届けられ、評判になったことでも知られています。フランスAOCチーズとしては最も小さい生産地区のひとつですが、まさにオーヴェルニュの名高い火山地帯の中心地でもあり、このチーズが高い評判を得ているのも頷けます。4~6週間熟成されて、グレーやオレンジのカビをまとった外皮のものは、特によいとされています。

合わせるワイン：コート・ド'オーヴェルニュ

ヴェルカニア (火山について学べるアトラクション)

### Les trésors de la région !

この地方のおすすめ



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Cantal カンタル



Lait de vache. AOC depuis 1956.

13 858 tonnes. 牛乳製 1956年AOC取得  
生産量 13,858トン

カンタルには誰もが敬意を払います。というもこのチーズは、1世紀の古代ローマの博物学者プリニウスによって、世界で最も古いチーズとして紹介されているのです。

このチーズは2回圧搾するという独特の製法で造られます。最初はトム(カードを水切りしたもの)を造るために圧搾、その後、加塩を容易にするため碎き、型に入れてさらに圧搾します。チーズショップでは、さまざまな熟成段階のカンタルを奨められます。

1~2か月ものは“ジュヌヌ”、3~7か月は“アントル・ドゥー”、8か月を超えたものは“ヴュー”と呼ばれます。ヴューになると、外皮が厚くなり、生地の色合いでそれとわかるようになります。

合わせるワイン：ガイヤック(赤)

### Astuce de découpe カンタルをうまくカットするには？

カンタルをカットする場合、どのポジションにも外皮が残るように横にカットします。

## Le saviez-vous ?

ちょっとミニ知識

サン・ネクテルの熟成は伝統的にライ麦の藁(Gléo)の上でおこなわれてきました。中世には農民が領主へ地代として“Gléoのチーズ”を納めていました。

重さ40kgのカンタル1個を造るには、400リットルの牛乳が必要です。

ビュロンは火山岩(Lauzes)で覆われたがっしりした石造りの小屋で、チーズの製造および、カンタルの熟成に使われます。

## Recette

調理アイデア

### チーズ入りパン・ベルデュ

パン・ベルデュは一般的にはデザートですが、前菜にもなります。

牛乳、卵、胡椒を混ぜ合わせたなかにパンを浸し、バターを塗った皿の上に置きます。

その上に削ったカンタルとサレールをかけてオーブンで焼きます。パンを浸す前の液にチーズを混ぜておいてもよいでしょう。



## Fourme d'Ambert フルム・ダンベル

**Lait de vache. AOC depuis 1972.**

**5 307 tonnes.** 牛乳製 1972年AOC取得  
生産量 5,307トン

フルム・ダンベルはピュイ・ドームの山岳地帯、すなわちカンタルの5つの郡とロワールの8つの村で造られます。その歴史は古く、ガリア戦争期、ケルト社会のドルイド僧が愛好者だったとも伝えられています。標高600～1,600mの高地で草を食んだ牛のミルクから造られるため、この土地独特の風味をもっています。青カビの繁殖を促すために生地に穴を開けた後、低温で湿度の高いカーヴで1ヶ月熟成させます。フルム・ダンベルは数あるブルーチーズの中でも最も優しい味わいといわれています。

**合わせるワイン:** コトー・デュ・レイヨンのような白甘口

ピュイ山脈



## Bleu d'Auvergne ブルー・ドーヴェルニュ

**Lait de vache. AOC depuis 1975.**

**5 561 tonnes.** 牛乳製 1975年AOC取得  
生産量 5,561トン

ブルー・ドーヴェルニュというチーズは、当時ルーアンの薬局で研修していたアントワーヌ・ルーセルというひとりのオーヴェルニュ人の努力なくしてはおそらく世に知られることはなかったでしょう。彼こそが1854年にチーズが青くなる秘密を明らかにし、その後、生産者から生産者へと伝えたのです。1世紀半後、牛乳製のこのブルーチーズは、香り高く熟成した味わいで、愛好家の人气的になりました。

**合わせるワイン:** 甘口のジュランソン(白)、  
サントクワ・デュ・モン(白甘口)

### Le saviez-vous ? ちょっとミニ知識

サレールの製法では、牛乳をカードにする場合、「Gerle (ジェルル)」と呼ばれる伝統的な木製の樽のなかでおこなわれ、ミルクの微生物の培養を促します。



## Salers サレール

Lait de vache. AOC depuis 1961.

1 266 tonnes.

牛乳製 1961年AOC取得  
生産量 1,266トン

サレールには村の名前、リンドウの根をベースにした飲みもの、牛の種類、そして農家製のチーズ、という4つの意味があります。このチーズは40kgもの大きさがあり、牛の群れが放牧される4月15日から11月15日の間だけ製造されます。もし、チーズショップで《Tradition Salers》という刻印のあるものを見かけたなら、それはサレール牛のミルクだけで造られたサレール、という意味です。そのほかのものには《Salers-Salers》と明記されていますが、いずれにせよサレールが無殺菌乳から造られる季節限定の農家製のチーズであることに変わりありません。

合わせるワイン：コート・ロティ(赤)

サレール牛



## Coup de Cœur

この地域の  
おすすめ  
見どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- トカルヌミルのシャトー・ダンジョニー  
カンタル県にある、空にそそり立つ4つの円塔のある要塞。
- シヨード・エーヴ  
ここもカンタル県にある温泉観光地で、80℃以上の高温の温泉として知られています。
- トック・オーヴェルニュ  
トブレベルの30軒が加盟するレストラン団体。伝統的なオーヴェルニュ料理をそれぞれのやり方でアレンジして、シンプルかつオーセンティックな現代風の料理を提供しようと競い合っています。
- オーヴェルニュの  
国立火山自然公園  
ピュイ・ドーム県のコラルド・グリーにあり、公園内にはバラエティに富んだ山の花々が楽しめる「メゾン・ド・フルール」があります。
- フロン・デュ・カンタル  
標高1,885mの頂からは、ル・ピュイ・グリユ、ル・ピュイ・マリー、ル・ピュイ・サンシーといった中央山塊のほかの山々の頂を見渡せ、パノラマを楽しむことができます。

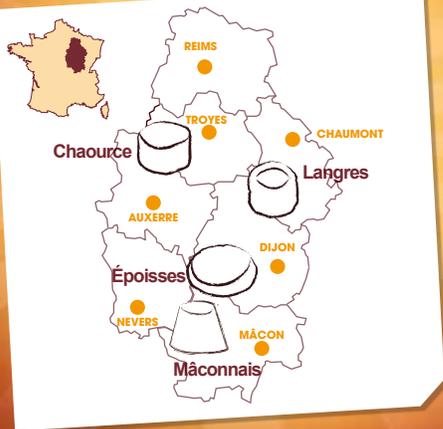
- オーヴェルニュのチーズ街道  
異なるチーズの製造の40工程が一般公開されています。  
詳しいインフォメーションは…  
<http://www.fromages-aop-auvergne.com> まで

### RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- レ・フルモフォルイー  
奇数年に開催される、アンペール地区とそこで生産されるフルム・ダンペールのお祭り。
- ブルー・ドール・ヴェルニュ祭り  
毎年8月の第3週の週末に開催されるリオム・レ・モンターニュ地区のブルー・ドール・ヴェルニュのお祭り。
- 味わいヨーロッパアン  
毎年6月末にオーリヤックで開催され、グルメな食材の市場や料理教室、食のワークショップ、シェフのコンクールや実演などがおこなわれます。
- チーズ祭り  
カンタル県のペルロルで毎年6月に開催される伝統的なチーズのお祭り、牛の群れの行進や、チーズの試食販売、地元の職人の技の展示、ハイキングなどが楽しめます。
- 栗の市  
毎年10月半ばの栗の収穫時にカンタル県のモンジュに2万人もの人が訪れるお祭りで、このときにはおよそ2トンの栗が試食に供されます。

# Les Appellations d'Origine Protégées de Bourgogne Champagne

ブルゴーニュ地方とシャンパーニュ地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



北はシャンパーニュ、南はブルゴーニュ…何千年もの間、見渡す限りの広大なぶどう畑が広がっている地域です。同時にこの地域の人々は牧畜のための田園風景を守り続けてきました。ぶどう畑の一面に乳牛が通って踏み固められた草地があるのも珍しくありません。



## Époisses エポワス

Lait de vache. AOC depuis 1991.

1 189 tonnes.

牛乳製 1991年AOC取得  
生産量 1,189トン

香りは強いものの、バランスのよい味わい、驚くほどやさしいすっきりした風味の牛乳製のこのチーズは、エポワスという名前の小さな村で生まれました。この地方の農民に製法が伝わる以前は、シトー派の修道僧によって造られていました。全乳をゆっくり固めて加塩し、その後、最低4週間、塩水か真水にマール・ド・ブルゴーニュ(ブルゴーニュで造られる、ぶどうの搾り滓の蒸留酒)を加えて、洗って熟成させます。外皮の赤みを帯びたオレンジ色は自然のものです。

合わせるワイン：ブルゴーニュ(赤)

## Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

フォントネイ修道院



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。

## Le saviez-vous ?

### ちょっとミニ知識

乳酸発酵させた凝乳から造られた外皮を洗うタイプで、最後にフランス産AOCに認定されたチーズとして、エポワスはオリジナルの製造方法が全く変わらないまま、常に時代にマッチしている稀なチーズのひとつです。

## Astuce de consommation

### 調理アイデア

スライスしたマコネにドライフルーツや四つ割りのりんご、トーストしたパンを添えると、簡単でオリジナルのアペリティフになります。



## Mâconnais マコネ

Lait de chèvre. AOC depuis 2006.

64 tonnes.

山羊乳製 2006年AOC取得  
生産量 64トン



マコネはぶどう畑に沿って続く“やせた草地”を利用するために生まれたチーズです。この小さなチーズは、特殊な型に入れられ、熟成の間反転しないために、円錐台の特徴的な形をしています。乳酸発酵させた凝乳から最低10日間の熟成を経て、マコネはきめの細かい生地の味わい深いチーズになり、カビを帯びた外皮はアイボリー、ベージュ、ブルーへと変わっていきます。小さなサイズのマコネは通常、スナックとして、あるいはアペリティフに供されます。

合わせるワイン：ブルゴーニュ(白)、マコン(赤)、ポジョレ

クリュニー修道院



## Recette

### 調理アイデア

#### ラングル入り卵のココット

小さい耐熱のココット皿に卵と賽の目切りしたハム、ラングルを数切れ入れて塩胡椒します。  
200℃のオーブンで10分焼いてから召しあがれ。



## Langres ラングル



Lait de vache. AOC depuis 1991.

465 tonnes.

牛乳製 1991年AOC取得  
生産量 465トン

ラングルが農家製か工場製かにかかわらず、どのくらい熟成しているかを知るのとはとても簡単で、頭の部分の窪みを見るだけで充分です。窪みが深いほどより熟成が進んでいるのです。なぜこんな窪みがあるのでしょうか？ この問いにははっきりした理由があります。というのもラングルは熟成中一度も反転させないのです。泉とも呼ばれるこの窪みに、シャンパーニュがマールド・ブルゴーニュを少し落として違った味わいを楽しむのも一興です。

合わせるワイン：シャルドネ種のワイン

ラングルの街





## Chaource シャウルス



Lait de vache. AOC depuis 1970.

2 453 tonnes.

牛乳製 1970年AOC取得  
生産量 2,453トン

オーブの市場町の名前のついたシャウルスは、ソフトタイプなめらか、愛好家に人気のチーズです。牛の全乳をゆっくり凝固させ、型入れし、自然に水切りさせます。その後、塩をまぶして乾燥させてから熟成庫に入れます。14日後、シャウルスの外皮はなめらかでふわふわの白カビをまとい、クリームやフレッシュなマッシュルームを思わせる香りを放つようになります。

合わせるワイン：コート・シャンブノワことにブジエ産、ロゼ・ド・リセ

トロイの家々



# Coup de CŒUR

この地域のおすすめ見どころ

### À FAIRE, À VOIR

見どころ

- シャトー・ド・ビュシー・ラピュタン (コート・ドール県)  
ルイ14世の不興を買った荘臣によって描かれた、肖像画のすばらしいギャラリーがあります。
- ロマネスク様式の傑出した教会群  
ソーヌ、エ・ロワール県から南西のシャロレ・ブリオネ、南東のマコネ・クリュニゾフの間にあります。
- シャウルス教会(オーブ県)  
16世紀の多色使いのすばらしい彫刻と整然と並ぶ墓石が有名。
- オーブリーヴの価値ある森林を備えた山並み(オート・マルヌ県)  
強固な石灰質の台地に広がる、典型的な特徴と生態系の豊かさを備えた森。
- コート・デ・パールのぶどう畑  
オーブ県の南に広がっています。
- ブルゴーニュの運河  
ブルゴーニュの美しい3つの地区、トネロワ、オーソワ、ウーシュの谷を横切る、運河に沿った曳舟道を自転車で行くことができます。

### RENDEZ-VOUS

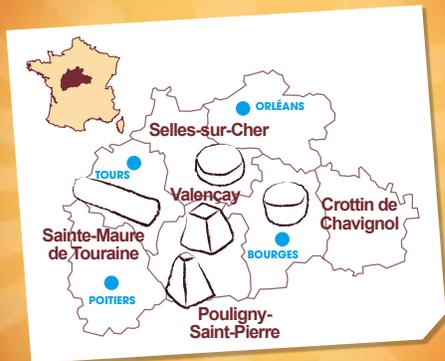
イベントスケジュール

- オースワのミュージカル  
ヴェズレー教会、チル教会、コマラン城といったオースワの歴史的建造物のなかで、毎年8月に開催されます。
- ショーモン・ポストター、グラフィックの国際フェスティバル  
毎年7月にグラフィック制作のワークショップや展示がおこなわれます。

# Les Appellations d'Origine Protégées

## Centre/Val-de-loire

サントル地方とロワール地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



大昔から、シェーヴルチーズはこの“庭園”で造られていました。というのもこの地方は穏やかで暖かい気候から“フランスの庭園”と呼ばれ、山羊の飼育とそのチーズ造りの最良の環境に恵まれているからです。古城や河、ぶどう畑や森のあるこの地方で、山羊の群れは、山羊飼いにおいしいチーズを生むミルクを提供してくれ、そのチーズはこの地のワインと完璧なマリアージュを見せてくれます。ここがよく飲みよく食べる美食家で有名な作家ラブレーの故郷であるのも頷けます。



## Chavignol シャヴィニヨル

Lait de chèvre. AOC depuis 1976.

874 tonnes.

山羊乳製 1976年AOC取得  
生産量 874トン



どの熟成の過程も楽しめる、おそらくベリー地方で最も有名なシェーヴルチーズでしょう。12日熟成の“ドゥミ・セック”を好む人もいれば、1ヶ月熟成で、森の下生えを思わせる香りの青カビをまとった“ブルー”、くるみやヘーゼルナッツの風味をもつ“トレ・セック”までさまざまな熟成段階で楽しめます。プラトード・フロマーージュ(チーズ盛り合わせ)でも素晴らしい存在感を示すチーズですが、同時にアペリティフに同じ産地のサンセルの白ワインと合わせるなら抜群の相性を見せます。

合わせるワイン：サンセル(白)

Les trésors de la région !  
この地方のおすすめ

ブルジュの大聖堂



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。

## Les AOP du Centre Val-de-Loire en cuisine

この地方のAOPチーズ

焼いたシャヴィニヨルのサラダはとて有名ですが、同時にりんごのカナッペもお奨めです。この地方のほかの山羊のチーズも料理として供されます。

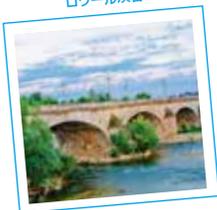
プリニィ・サン・ピエールはオムレツやスクランブ  
ルエッグに混ぜたり、セル・シュール・シェールは  
薄くスライスしてオープンで焼いたり、ヴァラン  
セはローストした肉の詰めものにしたり、サント  
モール・ド・トゥーレーヌはソース用に溶かしたり  
します。

## Le saviez-vous ?

ちょっとミニ知識

トゥーレーヌの人々のはかつて、山羊のチーズで、タルムースと呼ばれる、三角形や十字型の小型のタルトに詰めたチーズ入りの小さな塩スイーツをつくっていました。

ロワール渓谷



## Selles-sur-Cher セル・シュール・シェール

Lait de chèvre. AOC depuis 1975.

997 tonnes.

山羊乳製 1975年AOC取得  
生産量 997トン



無殺菌の山羊の全乳から造られ、丸くて少し円錐台状になった形は、かなり古くからの伝統です。いくつかの資料に、19世紀末にはセル出身の農婦が、自身の母が以前から造っていたチーズだと述べていたことが記載されています。このチーズは手で型入れされ、水切りし、木炭粉と塩を混ぜたものをまぶします。12日の熟成後、外皮は青カビで色づき始め、数週間たつとシェールの谷の干草を食んで育った山羊らしいミルクの香りと味わいを感じさせます。

合わせるワイン：シュヴェルニー、トゥーレーヌ

## Astuce de consommation

調理アイデア

8つに切り分けると、  
セル・シュール・シェールはアペリティフの  
完璧なアミューズ・グール(一口おつまみ)になります。



## Valençay ヴァランセ



Lait de chèvre. AOC depuis 1998.

377 tonnes.

山羊乳製 1998年AOC取得  
生産量 377トン

歴史が語るには元来ヴァランセは尖ったピラミッド型のチーズでした。ところが、タレーランが居城であるヴァランセ城にナポレオンを迎えたとき、彼のエジプト遠征の失敗を思い出させないよう、先の部分をはねたといわれています。ヴァランセは無殺菌の山羊の全乳から造られ、型入れして水切りされ、加塩、木炭粉をまぶし、最低11日間熟成させます。生き生きとして生地はきめ細かく、なめらかです。さらに長い熟成のものはやや乾燥しているので卸し金で卸して、さまざまな料理に使えます。

合わせるワイン：ヴァランセ(白・赤・ロゼ)

ヴァランセ城



## Sainte-Maure de Touraine サント・モール・ド・トゥーレーヌ



Lait de chèvre. AOC depuis 1990.

1 350 tonnes.

山羊乳製 1990年AOC取得  
生産量 1,350トン

1841年に文豪バルザックが述べているように、このチーズは、こわれないように中心にライ麦の藁を通してあることで知られています。また長く模倣品が造られてきたため、サント・モール・ド・トゥーレーヌの生産者はこの藁にアペラシオンの名前と製造識別番号を刻むようにしました。木炭粉と塩を混ぜた灰がまぶされ、柔らかいものからやや熟成したもの、熟成したものとそれぞれ熟成段階の味わいが楽しめます。

合わせるワイン：シノン(白)、トゥーレーヌ(白)

シャンボール城



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



# Pouligny-Saint-Pierre

プリニエ・サン・ピエール

Lait de chèvre. AOC depuis 1972.

284 tonnes.

山羊乳製 1972年AOC取得  
生産量 284トン



プリニエ・サン・ピエールは、プレヌヌ自然公園にほど近い、チーズのアペラシオンとしては最も小さい区域で生産されています。このチーズはピラミッド型で、ちょうどアンドル県のプリニエ・サン・ピエール教会の鐘を思わせます。手で型入れされ、加塩された後、12日間の熟成を経て、白くなめらかで柔らかい生地が生まれます。さらに熟成が進むと、外皮は青みを帯びて身は少し硬くなりますが、そうになったらトーストしたり、賽の目切りしてサラダに入れるのもよいでしょう。

合わせるワイン：ルイイ、トゥーレーヌ・ソーヴィニヨン

## Coup de Cœur

この地域の  
おすすめ  
見どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- **ブルジュのジャック・クール宮殿**  
15世紀の世俗の建築の完璧な象徴。また、ムアン・シユール・イェールにあるシャルル7世の城は、かつてシャルル7世が最も好んだ館で、今日では考古学品の収集を誇っています。
- **アブルモン・シユール・アリエの花の公園**

さまざまな色の花や木々の色を楽しめ、最後にはすばらしい馬車を所蔵するお城の厩舎を訪れることができます。

- **シユノンソー、アンボワーズ、ヴィランドリー、アゼール・ロドレ、ユッセ、シノン、ランジェの古城**  
壮麗なる古城がトゥーレーヌ付近には数多く点在しています。
- **ロジェの石切り場住居**  
テュフォーと呼ばれる石灰岩とその採掘の歴史を探索できます。
- **ロワールのワイン街道**  
サンセル、シノン、ブルグイユ、グーヴレといった名高いアペラシオンが存在します。またすばらしいチーズをそれぞれのワインとともに楽しむことができます。

### RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- **レ・ジュルネ・ガストロノミック・ソローニュ**  
ロモランタンで毎年10月末に開催され、来場者は地元の農産物や、料理のデモンストレーションを楽しむことができ、またさまざまなコンクールに参加するプロフェッショナルを支えています。
- **ジャズのヴァル(谷)**  
7月、サンセルとその周辺でジャズの著名ミュージシャンの演奏がおこなわれます。
- **レンズ豆祭り**  
9月の第2週の週末、ヴァタンの街においてペリール地方の緑のレンズ豆を讃えるお祭りが開催されます。
- **ブルジュの春**  
1977年以来、毎年4月に街中でおこなわれるこのフェスティバルでは有名なアーティストが、音楽的才能ある若者と接する機会をつくっています。

# Les Appellations d'Origine Protégées

## Franche-Comté/Alsace-Lorraine

フランシュ・コンテ地方とアルザス・ロレーヌ地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ

### ALSACE-LORRAINE

アルザス・ロレーヌ

アルザスとロレーヌの間にあるマンステールの谷は、ハイキングやパラグライダー、マルタンウォンの断崖に立ち向かう登山愛好家などを迎えてくれます。

マンステールに目を戻すと、それぞれ文化的な活動や谷の特産物、マンステールを味わうことに注目が集まっています。実際、マンステールの味わいは熟成させる場所によってバラエティに富んだものになっています。



### FRANCHE-COMTÉ

フランシュ・コンテ

ヴォージュ山脈とジュラの山々の間に位置するフランシュ・コンテ地方は、湖を臨む森とのコントラストが美しい土地です。厳しい気候のこの地方では、チーズ造りの発展の基礎となった、助け合いという先祖代々の伝統を培ってきました。とりわけ自然に恵まれていて、冬でも夏でも、山歩きやさまざまなスポーツの愛好家を魅了するところでもあります。

### Les trésors de la région!

この地方のおすすめ



アルザスの家



ナンシー



## Munster マンステール



Lait de vache. AOC depuis 1969.

7 403 tonnes.

牛乳製 1969年AOC取得  
生産量 7,403トン

多くのチーズと同じく、マンステールあるいはマンステール・ジェロメは、修道院に由来し、名前も“モナステル=修道院”が変化したものと考えられています。かつてジェロメと呼ばれていたロレーヌと同様にアルザスでも生産されている牛乳製で、2日おきに塩水で洗われながら、湿気が多い熟成庫に置かれた後、出荷されます。そのままプレート・ド・フロマーージュとしてはもちろん、キッシュやオムレツ、パイなどの料理に使うのもお奨めです。

合わせるワイン：シルヴァネール(白)

アルケスナンの王立製塩所



## Bleu de Gex Haut-Jura ブルー・ド・ジェクス オー・ジュラ



Lait de vache. AOC depuis 1977.

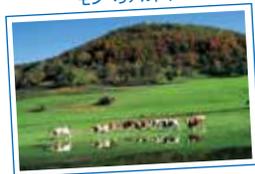
445 tonnes.

牛乳製 1977年AOC取得  
生産量 445トン

ブルーチーズとしては最も知られているわけではありませんが、実は、1530年にはすでにチーズ好きで知られる神聖ローマ皇帝カール5世によって宮廷に紹介されていたチーズなのです。このチーズは牧場や森、渓谷が混在するジュラ高地で、モンベリアルドまたはシンメンタール種の牛のミルクから造られます。熟成庫に入れて数週間ブルーの斑点が生まれてきます。マイルドな味わいで、ラクレットに向いているチーズです。

合わせるワイン：ジュラ(赤)、マクヴァン(ヴァンドリキュール)

モンベリアルド牛





## Comté コンテ



Lait de vache. AOC depuis 1958.

48 711 tonnes.

牛乳製 1958年AOC取得  
生産量 48,711トン

ジュラの山中で生産されるコンテはフランス原産のモンベリアルドカシメンタル種の牛のミルクからのみ造られます。1個のコンテを造るのに多くのミルクが必要なので(平均450L)、農民は中世よりフリュティエという、今でいう協同組合のような独特の仕組みをつくってきました。コンテは加熱圧縮されたチーズで、最低4ヶ月熟成させますが、なかには18ヶ月から24ヶ月熟成させるものもあります。コンテは驚くほどさまざまな香りで特徴づけられるチーズです。その味わいが、その牧草地、その季節、その造り手、カーヴでの熟成などを語りかけます。コンテはひとつひとつが歴史をもち、それがすべて異なっているチーズです。

**合わせるワイン**：ジュラ(白)、特にヴァン・ジョーヌ、  
シャンパーニュ、シャトーヌーフデュバブ



## Mont d'or モンドール



Lait de vache. AOC depuis 1981.

4 771 tonnes.

牛乳製 1981年AOC取得  
生産量 4,771トン

夏のヴァカンスから戻って、モンドール好きが心待ちにするチーズです。ヴァシュラン・デュ・オー・ドゥーとも呼ばれるこのチーズは、季節限定のチーズとして有名で、9月10日から5月10日の間、販売が許されています。生まれ育ったところのエビセア(もみの木の一種)の箱にその放牧地のように波打って入れられたこのチーズは食卓の華ともいえるでしょう。なめらかでとろけるような生地は小さなスプーンですくって食べられます。または白ワインと刻んだにんにくを入れてオープンで箱ごと焼き、じゃが芋とグリーンサラダを添えれば、シンプルでとてもおいしい一品になります。

**合わせるワイン**：コートドジュラ(白)、  
ヴァンド・サヴォワ(白辛口)

## Heureux mariages avec le Comté コンテとの幸せなリアージュ

とりわけグレメなチーズ、コンテにはすばらしい相性の組み合わせがあります。たとえばコンテにくるみとアルボワワイン。アカシアの蜂蜜にはコンテの干し杏のアロマが応えてくれます。少量のバニラパウダーあるいはいちじくのチャツネとならデザートの世界へ誘ってくれます。



## Morbier モルビエ

Lait de vache. AOC depuis 2000.

8 045 tonnes.

牛乳製 2000年AOC取得  
生産量 8,045トン



まるで上下ふたつにスライスしたように見えるモルビエの断面の灰のラインはなにに由来しているのでしょうか?その特徴を理解するには2世紀前まで遡らなければなりません。フランス・コンテの人里はなれた農家では、チーズを2回にわけて準備していました。夜には型入れた凝乳を造り、保護するためその上を薄い木炭の層で覆い、翌日の朝、その上に2度目の凝乳を足して造るのです。どんな料理にも使えるなめらかで柔らかい生地はそのまま、この黒いラインは野菜由来の炭に変わってもその特徴的な名残を留めています。このチーズが生産されるテロワールはジュラ山脈のなかにあります。

**合わせるワイン:** プールサール種ぶどうを使ったジュラ(赤)

シャルドネ種またはサヴァニャン種から造られるジュラ(白)

# Coup de Cœur

この地域の  
おすすめ  
品どころ

### RENDEZ-VOUS

イベントスケジュール

#### • ファンタスティック映画祭

毎年1月にヴァージュのジェラルムエールで開催される愛好家には垂涎の映画祭。

• マンステールのジャズフェスティバル  
4月末から5月初めにかけてマンステール深谷において開催されます。

### À FAIRE, À VOIR

見どころ

#### • ロンシャンのノートルダム・デュ・オー・礼拝堂

上野の国立西洋美術館を設計したル・コルビュジェによって建造された礼拝堂。白い色、コンクリートの曲線、計算された入り口など、現代の聖なる芸術の重要な拠点といえます。

#### • シャトードージュ

100mほど川に突き出したこの城は、1000年以上の歴史があることで知られています。18世紀には国の牢獄になり、私革命で雄弁であったミラボー伯や1803年に亡くなった、ハイチの植民地解放運動のリーダー、トウサン・ルヴェルティールなどが投獄されていました。

#### • ヴァン・ジュースの樽開き

1997年より、この有名な持ち回りのヴァン・ジュースの樽開きのお祭りは、6年と3ヶ月の熟成の後に瓶詰めされる前におこなわれます。この樽開きには毎年、ジュラワインを味わうために5万人を超える人が訪れ、同時にこの地方の名高いAOPチーズのような地元の農産物も目当てのひとつです。

#### • コンテの家

ポリニーにある対話式の博物館で、牧

場からプラトード・フロマージュまでフランス・コンテのチーズのすべてを明らかにしてくれます。見学者は1日、音や香りのすばらしい空間や映画、最後にグルメな勉強の成果として、コメント付きの試食を楽しむことができます。

• アルク・エ・ヌランの王立製塩所  
サン・レ・パンから15kmのところがあり、そこには塩水が豊富に湧き出ていました。この製塩所は、理想の都市を夢見た建築家クロード・ニコラ・ルドゥによって18世紀に建てられ、その理想都市の模型も展示されています。この景観はユネスコの世界遺産に認定されています。その石列の建築美と保存状態のよさで、見落とせないスポットになっています。

### FÊTES ET MANIFESTATIONS

お祭り・イベント

#### • ベルフォールのユーロック

20年前から街中が盛り上がるイベントで、7月初旬の夏美しい頃に開催されます。最も大きなロックフェスティバルのひとつで、幅広いプログラムが予定されています。

#### • アブサンのお祭り

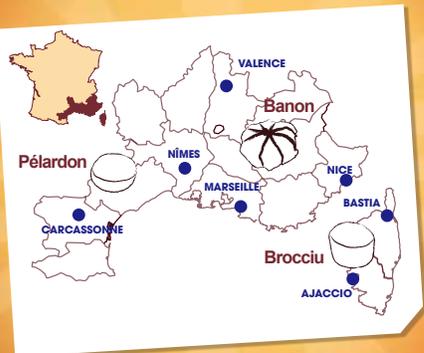
ボンタリエで7月末に開催。「緑の麻薬」を宣言するこの会で始まり、この祭りは長らくフランスで禁止されていた伝説の飲みものを復活させることを目指しています。アブサンという植物を採取する機会や、そのさまざまな用途を知ることができます。

#### • スフラキユル

毎年サンク・ロードで4月の第1日曜日に開催されます。大勢の人が、山車の行進や紙吹雪の舞う様や最後の提灯行列を楽しみます。

# Les Appellations d'Origine Protégées de Méditerranée

地中海地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



太陽が燦々と降り注ぐ広大なこの地方は、ずっと昔からいわゆる“貧乏人の牛”と呼ばれ、どこでも飼育しやすい山羊の天国でした。プロヴァンスの特徴ある街並みを擁するガール地方のガリーヴ(石灰質の荒地)では、バノンやペラルドンといったかわいらしい山羊のミルクが生み出されてきました。コルシカ島でも山羊は見られますが、やはり筆頭は美しい島を象徴するチーズ、ブロッチュを生む羊といえるでしょう。



## Pélardon ペラルドン



Lait de chèvre. AOC depuis 2000.

218 tonnes.

山羊乳製 2000年AOC取得  
生産量 218トン

ペラルドン、バラルドン、ペロードン…このセヴェンヌやラングドックのガリーヴ生まれの小さな山羊のチーズは、19世紀末にペラルドンの名前が決まるまでいくつかの名称で知られていました。生産者のしっかりした技量や、群れが食餌の豊かさや多様さによって、ペラルドンはそれぞれ個性があるのです。それでもペラルドンのきめ細かくて柔らかな組織は共通しており、上品で、花や野菜の香りと山羊らしい風味にしばしばヘーゼルナッツのアロマの混じったバランスのよい味わいがあります。11日後にはクリーム色の美しい外皮が生まれ、ときおり白や青のカビの花が見られます。さらに熟成が進むと外皮はグレーを帯び、さらに山羊乳らしい風味が増します。

合わせるワイン：コスティエールドニーム

### Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

オランジェの劇場



コルシカの風景



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Banon バノン



Lait de chèvre. AOC depuis 2003.

68 tonnes.

山羊乳製 2003年AOC取得  
生産量 68トン

歴史上、この小さなチーズはすでにローマ皇帝の食卓に上っていたといわれています。またこのチーズはオート・プロヴァンスの農家で培われてきたカイエ・ドゥー（なめらかな凝乳）と呼ばれる製法で造られる稀な山羊のチーズのひとつです。天然のラフィア（やし）の莖でくくられた栗の葉に包まれており、外気から遮断されています。そのため、カイエ・ドゥーの発酵と栗の葉の渋みとの錬金術によるフルーティなバノン特有のアロマが生まれます。

合わせるワイン：コトードピエルヴェール、お好みの白ワイン

## Brocciu ブロッチュ



Lait de brebis. AOC depuis 1998.

347 tonnes.

羊乳製 1998年AOC取得  
生産量 347トン

古くからのコルシカの酪農とチーズ製造の伝統に根ざしたブロッチュは、プチ・レ（小さなミルク）と呼ばれるホエー（乳清）から造られる特殊なチーズです。伝統的な大きな銅鍋ショードロンで温められたホエーに羊の全乳を加えて80℃に熟します。そして造り手が一生懸命かきまぜるとフレククの塊ができます。それを型に入れ、冷ませばブロッチュのできあがりです。

合わせるワイン：ヴァン・ド・コルス（ロゼ）、バトリモニオ（赤）

健康のため、脂の多すぎるもの、甘過ぎるもの、塩辛過ぎるものは避けてください。  
WWW.MANGERBOUGER.FR

# Coup de Cœur

この地域のおすすめ見どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- **トラビュクの洞窟**  
アンドゥーズから12kmのところであり、10万人の兵士の洞窟とも呼ばれています。
- **ヴォークリューズの古代劇場**  
なかでも1世紀にアウグストゥス皇帝のもとで建設されたオランジュの古代劇場やヴェゾン・ラ・ロマンの5000名収容可能な階段席を擁する古代劇場など。
- **コルシカのサン・フロランの城壁**  
1439年に建設され、断崖を垂直に削り取ったような187段のアラゴン王の階段と石灰石の岩の上にそそり立っています。

### RENDEZ-VOUS

イベントスケジュール

- **フロラックの長距離乗馬耐久レース（エンデュランス競技）**  
9月初めの2日間、フロラックで開催される選ばれた騎手による160kmもの神秘的ともいえる馬のマラソン競技。



# Les Appellations d'Origine Protégées

## de Normandie

ノルマンディー地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



青々とした牧草地の広がるこの地域には伝統的にりんごが植えられ、豊かなミルクを出す牛がいて、人々は10世紀頃より酪農とチーズ造りにおける際立ったノウハウを構築してきました。



## Camembert de Normandie

カマンベール・ド・ノルマンディー

Lait de vache. AOC depuis 1983.

4 617 tonnes.

牛乳製 1983年AOC取得  
生産量 4,617トン

フランスで最も有名なチーズ。カマンベールの伝説は、フランス革命期、オルヌ県の小さなカマンベール村に住む農婦マリー・アレルに始まったとされています。カマンベール・ド・ノルマンディーは部分的にクリームを除いた無殺菌乳から造られ、生地は柔らかく、周りに白カビをまとい、ときに外皮は赤みを帯びることもあります。製造にはおたまですくって40分ごとに5回型入れることが厳格に決められています。中心部まで熟成が進むとミルクと下草のようなほろりした香りを感じるようになります。

**合わせるワイン：**ノルマンディーAOC格付けのシードル、アルガスの白、または辛口のシャンパーニュ

## Le saviez-vous ?

ちょっとミニ知識

19世紀、カマンベール・ド・ノルマンディーが飛躍的に知られるようになったのはバスツールの研究成果とパリ・リジュー・カーンの間の鉄道の開通、そしてカマンベールが軽木の箱に入れられたことによります。

アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Pont-l'Évêque ポン・レヴェック

**Lait de vache. AOC depuis 1972.**

**2 481 tonnes.**

牛乳製 1972年AOC取得  
生産量 2,481トン

修道院由来のポン・レヴェックは、柔らかい生地をもつ外皮を洗うウォッシュタイプのチーズで、熟成中にわずかにカビをまとうこともあります。黄金色からオレンジ色の外皮で守られている生地はなめらかで、干草や家畜の小屋のような香りがあります。ポン・レヴェックは四角い形をしており、それが昔はアンジェロと呼ばれるコミュニティだったオーージュ地方のほかのチーズと異なる点でもあります。

**合わせるワイン:** ドンフロンAOC格付けのポワレ(洋梨の醸造酒)  
シャルドネ種のワイン、緑茶

**Le Camembert de Normandie,  
on en fait tout un plat !**

カマンベール・ド・ノルマンディーをカットし、トーストしたパンに載せ、20分ほど焼きます。  
蜂蜜をたっぷりとかけ、松の実や野菜をトッピングします。熱いうちに召しあがれ。



## Livarot リヴァロ

**Lait de vache. AOC depuis 1975.**

**1 053 tonnes.**

牛乳製 1975年AOC取得  
生産量 1,053トン

オーージュ地方産のリヴァロは、柔らかい生地で、美しいオレンジ色を帯びた赤を呈し、じやりとした外皮をもつウォッシュタイプのチーズです。19世紀ごろには「貧乏人の肉」と呼ばれ、スモークした肉のような強い香りと濃厚な味わいをもちます。また熟成中の型崩れを防ぐために5本の紐が巻かれ、それが軍服の袖のように見えるため、別名「コロネル=大佐」とも呼ばれています。この紐はレーシュと呼ばれるこの地方の沼地に生える葦の一種で、それを束ねて乾燥させたものが使われています。

**合わせるワイン:** シードル、ペイドージュAOC格付けのカルヴァドス、マルティニークAOC格付けのラム

**カマンベール・ド・ノルマンディーで美味な一品!**

## Le saviez-vous ?

### ちょっとミニ知識

ヌーシャテルがハート型をしているのは、100年戦争の際、若いノルマンディーの女性が恋するイギリス人の兵士に贈ったからだといわれています。



## Neufchâtel ヌーシャテル



Lait de vache. AOC depuis 1969.

1 456 tonnes.

牛乳製 1969年AOC取得  
生産量 1,456トン

ブレイ地方で生産されるヌーシャテルは、ノルマンディーでも歴史の古いチーズです。ミルクィな柔らかい生地と白カビの外皮をもち、レンガ型や樽の栓型、100gの正方形、2倍の大きさの樽栓型、そして200gから600gのハート型など、さまざまな形があります。このチーズは特にふかふかした産毛のような白カビで覆われた外皮と、軽く塩気があって、良質のミルクの風味をもつめらかな生地で知られています。

**合わせるワイン**： グラーヴまたはノルマンディーAOC格付けのシードル、アルグスの白、または辛口のシャンパーニュ

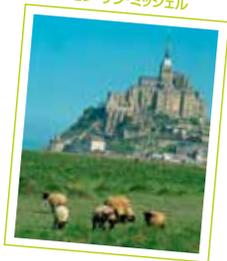
エトルタの断崖



## Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

モン・サン・ミッシェル





# Beurre et Crème d'Isigny

イズィニーのバターと生クリーム



Lait de vache, AOC depuis 1986.

Beurre d'Isigny 5 415 tonnes.

Crème d'Isigny 4 173 tonnes.

牛乳製 1986年AOC取得

バター生産量 5,415トン、生クリーム生産量 4,173トン

イズィニーのバターと生クリームのAOC区域はヴェイ湾周辺とびつたり重なっています。海に近く、5つの川が流れ、豊かな牧草地が広がる理想的な土地で放牧された牛からは、なめらかで比類なき香りのバターやクリームが生まれています。クリームを12時間熟成させたイズィニーのバターはナチュラルな黄金色とヘーゼルナッツの香りで知られています。また生クリームはそのまろやかさが身上で、ノルマンディー料理には欠かせない存在となっています。

ノルマンディー牛



健康のため、脂の多すぎるもの、甘過ぎるもの、塩辛過ぎるものは避けてください。  
WWW.MANGERBOUGER.FR

## Coup de Cœur

この地域の  
おすすめ  
品どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- **ジュミエーージュ修道院**  
セーヌ渓谷に7世紀に建てられた修道院。ふたつの塔が現存し、愛好家からは「フランスで最も美しい廃墟」といわれています。
- **コタンタンとペッサンの国立湿地公園**  
ふたつの海に挟まれたここは、季節のリズムで水位が変わり(景観も一変)します。この類稀なパラダイスを満喫するには、この地を共有するふたつの町の住民の話に耳を傾けながら、船で川を巡る散歩がオススメです。
- **コート・フルーリと絵のように美しい村々(カプールからオンフルールまで)**  
コート・フルーリはペイドージュからカルヴァドスの東までの美しい海岸線を描きます。この間には美しい田舎の村や海辺のスポットが数多く点在しています。
- **カンパール博物館**  
ヴムティエにあるこのミュージゼでは、フランスで最も有名なチーズ、カンパールのすべての製造工程を知ることができます。またさらに1,500もの美しいラベルのコレクションも展示されています。
- **リヴァアのチーズの村**  
AOP格付けのリヴァアとボン・レヴェックの製造をガラス越しに無料で見学することができます。

### RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- **サン・イポリットの農家(リジュー)**  
栗樹園をもち、ミルクを搾って農家製

のリヴァアやボンレヴェックを造っていた15世紀の館のあるオージュ地方の農家を無料で見学できます。

- **アンドレ・マルロー現代美術館の「フダン」作の壁(ル・アール)**  
この小さな絵画のシリーズにはこのあたりでは欠かせない牧草地で草を食むノルマンディー牛が描かれています。
- **「カンパールでの出会い」**  
5月の最初の週末、フランスやそのほかの地域のAOP格付けの産品が一堂に会し、生産者との交流、解説付きのテイスティングや料理のデモンストラーションがおこなわれます。

• **ボン・レヴェックのお祭り**  
5月の第2週目の週末に催されるこのお祭りでは、ボン・レヴェックの生産者が集まって食材の市場が開かれ、ボン・レヴェックの国内コンクールで幕を閉じます。

- **りんごの樹の下でのジャズ**  
昇天祭前夜にクータンズで1週間にかけて開かれる人気のフェスティバル。
- **リヴァアのチーズ見本市**  
毎年8月の最初の週末、リヴァアは、名譽にもこの地域のほかのチーズや地元産の産品とともにスターの座を分かち合います。

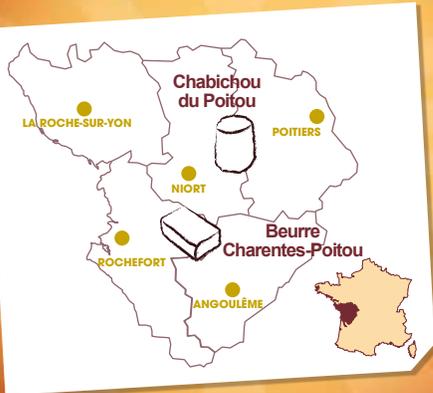
• **ヌーシャテルのお祭り**  
9月17日前後、街中でのこのチーズを祝います。ヌーシャテルを使った一皿やアニメーション、農家や職人による市場などが訪れる人を迎えてくれます。

- **ノルマンディーの美食と食ししん坊のお祭り**

10月の第3週の週末、ルーアンのヴェューマルシェ広場付近で開催。ノルマンディー製品やアニメーション、イベントが楽しめます。

# Les Appellations d'Origine Protégées de Charentes-Poitou

シャラント・ポワトゥー地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



大地と海に挟まれたポワトゥー・シャラント地方は、どんな美食家の舌も唸らせるようなガストロノミーの遺産に恵まれています。意外と知られていませんが、ローマ帝国の植民地化以前から山羊の飼育がおこなわれていたにもかかわらず、バター製造は、フィロキセラ禍がもたらしたぶどう畑への大きな被害の後、酪農が盛んになった19世紀末から始まったのです。



## Chabichou du Poitou

シャビッシュー・デュ・ポワトゥー



Lait de chèvre, AOC depuis 1990.

370 tonnes.

山羊乳製 1990年AOC取得  
生産量 370トン

シャビッシュー・デュ・ポワトゥーは紛れもないこの地方のスターで、ポンド型と呼ばれる小さな円錐の形をしているのが特徴です。生産区域はちょうどオー・ポワトゥーの石灰土壌のエリアに限定されています。熟成が若いうちは柔らかくクリーミーですが、熟成が進むと香りが増し、生地がもろくなります。

合わせるワイン：オー・ポワトゥーのソーヴィニヨン・ブラン

## Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

ラ・ロシェル



ポヤール要塞(島)



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



# Beurre Charentes-Poitou

シャラント・ポワトゥーのバター

Lait de vache. AOC depuis 1979.

28 995 tonnes. 牛乳製 1979年AOC取得  
生産量 28,995トン

シャラント・ポワトゥーのバターは、レストランのテーブルには欠かせない存在で、小さな籠に入れられて供されます。1888年以來、有塩または無塩でつくられ、輝く色合いとすばらしく繊細なきめ、ほんのりヘーゼルナッツの風味とで、際立った存在です。小さな籠入り以外にも、長方形のタブレット形や円筒形もあります。

ボワティエのフチュロスコープ  
(総合メディアテーマパーク)



ポワトヴァンの湿地



健康のため、脂の多すぎるもの、甘過ぎるもの、塩辛過ぎるものは避けてください。  
WWW.MANGERBOUGER.FR

# Coup de CŒUR

この地域の  
おすすめ  
見どころ

## À FAIRE, À VOIR 見どころ

- フチュロスコープのほかにもボワティエには、街で最も壮大な建物である、アリエノール・ダギテヌ（ルイア16世、ヘンリー2世妃）の命で12世紀末から建設が始まったサン・ピエール大聖堂があります。

- ラヴォッソーのなめし皮工房 皮をなめす貴重な製法によって数世紀に渡って活気づいていた雰囲気を感じることができます。

- ポワトヴァンの湿地 緑のヴェニスとも呼ばれる程やかな小さな港で、徒歩や馬、船、自転車、そして馬車でも楽しめます。

- ヴィエのリュラリール庭園博物館 豪華な農業機械のコレクションが見学でき、これまでの技術の発達を知ることができます。

- スコンディニーで絶対訪れてほしいりんごのコンセルヴァトワール果樹園

100種類以上のりんご園があり、そのうち70種はシネット種に属し、あとの42種は土着の品種のものです。

- ヴィエンヌ県のルダンには、アフリカやアメリカ、オセアニア、アジアなどの外国の淡水魚で知られる水族館があります。

## RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- アングレームのガストロノマード 3日間開催される美食のお祭りです、さまざまな料理コンクールや料理対決、討論会などがおこなわれ、ガストロノミーな産品を味わったり購入することができます。

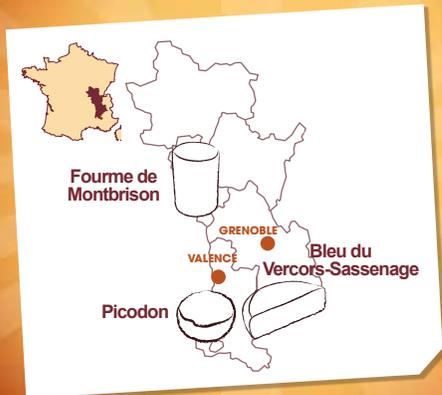
- 世界のこどもフェスティバル 7月にサン・メクサン小学校で開催され、こどもたちの演奏による音楽やダンス、世界の民族音楽などが紹介されます。

- シューブル祭り 9月、ルート・デュ・シャピッシュー&フロマージュ・ド・シューブル協会により、チーズとそれを生む山羊の群れについてよく知ってもらうために開催されます。

- ラロシユル音楽祭 毎年7月半ばに開催され、フランスや海外の人気スターや次代のホープが舞台や劇場に交代で登場します。

# Les Appellations d'Origine Protégées de Rhône-Alpes

ローヌ・アルプ地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



味蕾を満足させ、ガストロノミーの遺産を保持するためのすばらしい源泉と農村地域の好環境を共有する大地と歴史。



## Picodon ビコドン



Lait de chèvre. AOC depuis 1983.

472 tonnes.

山羊乳製 1983年AOC取得  
生産量 472トン

響きのよい名前のピコドンは、小さな山羊のチーズです。かつては牛の飼育には牧草が足りず、つつましい農家の食卓に上るだけのチーズでしたが、今では立派なフランスのAOPチーズに昇格しました。ピコドンは小さな丸く平たいチーズで、民間伝承に守られてきた製造の秘法は歴史の紆余曲折のなかでも失われることがありませんでした。この地方の経済的な未来のため、農民の打ち明け話からも、お上の主張からも、ピコドンの価値はアルデッシュとドローーム県では一致して心に刻まれています。ピコドンはしばしばプレート・ド・フロマージュで、“デュルフィ法”で熟成したものや、熟成段階の異なるものが供されますが、それはまるで果物を熟れ具合で選ぶようです。ピコドンには、切り出された小石や干草、そしてなんとなく山羊飼いの手を思わせるような風味があるといわれています。こんな古い昔からピコドンとともに語られる逸話によって幸せな気分も味わうことができます。

合わせるワイン：ドローームやアルデッシュのローヌワイン

### Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

テオマの気球祭り

フォレのオート・ショーム



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Fourme de Montbrison フルム・ド・モンブリゾン

**Lait de vache. AOC depuis 1972.**

**476 tonnes.**

牛乳製 1972年AOC取得  
生産量 476トン

オレンジ色の外皮で知られるフルム・ド・モンブリゾンは、オー・フォレ地区の牛のミルクからシーザーの征服よりはるか昔のアルヴェルヌ人の時代に造られたチーズです。以来、このチーズは、夏暑く、冬厳しい寒さのこの地区に永い間根づいてきました。青カビの入った繊細なカード全体に加工し、最低6日間脂の出る木の棚で乾燥させるのが特徴です。フルム・ド・モンブリゾンは通年味わうことができますが、特に晩春と秋には特有の香りを放つようになります。

**合わせるワイン：**IGPウルフェのシャルドネ、コート・デュ・フォレ

## Bleu du Vercors Sassenage

ブルー・デュ・ヴェルコール・サスナージュ

**Lait de vache. AOC depuis 1998.**

**214 tonnes.**

牛乳製 1998年AOC取得  
生産量 214トン

ヴェルコール山周辺が観光地としてこれほど有名にならなければ、このチーズは消え去っていたかもしれません。幸い、一握りの農家が、温めた後に冷ました夕方搾りのミルクに翌朝搾ったミルクを混ぜるという伝統的な製法で守り続けてきました。熟成中に生じた青カビが生地にバネリ状に入り、なめらかでまろやかな味わいを生んでいます。

**合わせるワイン：**モーリ（ヴァンドゥー・ナチュレル）

# Coup de Cœur

この地域のおすすめ見どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- **レ・オート・ショーム**  
"ナチュラ2000"に選定された、フォルレ山の高原の贅沢な風景のなかでウォーキングを楽しんでください。

### RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- **ジュルネ・ド・フルム・ド・モンブリゾン & コート・デュ・フォレ**  
毎年10月初めに開催されるこのイベントには5万もの人が訪れます。

- **ピコドン祭り**  
ドローム県のソーで毎年7月第3週の週末に開催されるこのお祭りは、最高に盛り上がるイベントです。プログラムには、音楽祭、地方の特産物の市場、グルメな食事、地元の民族衣装などがあります。

- **テラ・カブラ**  
(シェーブルとピコドン博物館)  
ショーヴェの洞窟周辺に位置するブラゾルの"テラ・カブラ"は、アルデッシュ山塊自然公園の典型的な景色のなか、ヴィヴァレ地方の急な断崖に沿った道にあり訪れる人を迎えています。熟成カーヴと同じ場所、シェーブルチーズの生産がおこなわれており、さまざまな段階の山羊に関する活動(自然景観の維持、搾乳、チーズ製造、そしてチーズ造りの鍊金術ともいえる乾燥から熟成まで)を見学できます。

- **気球祭り**  
アルデッシュ県のデオマ城では6月に50機もの気球が舞い上がる壮大な景観を楽しめるお祭りが開かれます。



# Les Appellations d'Origine Protégées

## de Savoie

サヴォワ地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



山に囲まれ高地放牧され、かつて農業と牧畜の兼業システムを確立していたこの地方では、農民により、はるか昔からチーズ造りがおこなわれてきました。今日でも伝統は守られ、人々はこの山あいで家畜を大切にし、誰もが認めるすばらしいチーズを造っています。



## Beaufort ポーフォール

Lait de vache. AOC depuis 1968.

4 900 tonnes.

牛乳製 1968年AOC取得  
生産量 4,900トン

なぜポーフォールの側面は窪んでいるのでしょうか？ 答えは簡単で、タリーヌもしくはアボンダンス種の牛乳から造られるこのチーズは、麻布でくるんだ後、側面が盛り上がったブナの丸木枠に入れられるからです。チーズショップには2種類のポーフォールが並んでいますが、ひとつは「エテ」と呼ばれる、6月から10月末までの山あいで放牧された牛のミルクから造られるものです。もうひとつの「シャレ・ダルバージュ」は、標高1,500mを超える高地の山小屋で、たったひとつの群れから搾乳ごとに、その牛乳を使って、伝統的な製法で製造されます。

合わせるワイン：ヴァンド・サヴォワ・シニャン・ベルジュロン、アルポワ(白)

### Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

ブルジェ湖



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Reblochon ルブロション

Lait de vache. AOC depuis 1958.

15 013 tonnes.

牛乳製 1958年AOC取得  
生産量 15,013トン

ルブロションは赤、それとも緑色？それは外皮のことでありません。外皮はよく知られるとおりサフランのような黄色をしています。夏は牧草、冬は干草と与えられる山岳種（アボンダンス、モンペリアルド、タリーヌ）の無殺菌の牛乳のみから造られます。ルブロションは、ひとつの群れの牛から搾ったミルクを使った農家製のものには緑色、いくつかの農家から集めた牛乳を使って工場もしくは組合で造ったものには赤色のカゼインマークが貼られています。ルブロションはエビセアの棚の上で15日間熟成させます。

ルブロションは有名なタルティフレットに欠かせないチーズですが、そのまま単体でもおいしく、または夏の果物や野菜、スパイスと合わせるのもおすすめです。

合わせるワイン：ジャケールまたはモンドゥーズ

## Le saviez-vous ?

ちょっとミニ知識

ルブロションは“ルブロション＝もう一度乳搾りする”という農民の伝統から生まれました。昔、農民は地主に搾ったミルクを地代として納めていましたが、地主の前でミルクを搾って渡し、彼らが帰った後にもう一度ミルクを搾ってチーズを造り、こっそり一家の食用にしていたのです。ルブロションとジャム（コンフィチュール）はとてもよい組み合わせです。サヴォワのチーズは年間を通じて豊かな味わいの多様性をもっています。というもこの多様性は牛が食べる飼料が夏の緑の草、もしくは冬の干し草によるもので、無殺菌のミルクで造ることにより、チーズに香りのさまざま違いをもたらしています。



## Abondance アボンダンス

Lait de vache. AOC depuis 1990.

2 179 tonnes.

牛乳製 1990年AOC取得  
生産量 2,179トン

アボンダンスはそのなめらかな質感で私たちの舌を魅了するチーズとして知られています。もともとは修道院製のチーズで、現在はオート・サヴォワ地方で、1日に2回搾った無殺菌乳から造られています。布にくるんで型詰めされ、加塩する前に24時間圧搾されます。その後、エビセアの棚に移され、定期的に塩水で掃き、反転しつつ100日間熟成させます。アボンダンスはわずかなヘーゼルナッツの香りと、引き締まっていながら柔らかな生地が特徴です。

**合わせるワイン：**ヴァンド・サヴォワ・リバイユ、シャスラ種、ガメイ種のワイン

## Astuce de dégustation おすすめの味わい方

アボンダンスはカス・クルート(フランスのサンドウィッチ)や、賽の目切りしてサラダに入れたり、シャブレ・サヴォワ地方の典型的な郷土料理、ベルトー風フォンデュに使われます。



## Chevroton シュヴロタン

Lait de chèvre. AOC depuis 2002.

70 tonnes.

山羊乳製 2002年AOC取得  
生産量 70トン

無殺菌の山羊乳から造られる100%農家製のチーズです。製造方法は隣のルプロションとよく似ています。実際、シュヴロタンは、山羊が牛と同じ群れで飼われているこの地方では同じカーヴで熟成させることもしばしばです。生産量は多くなくとも、シュヴロタンはそれぞれの生産者の手腕によって、クリーミーでなめらかな生地とシェーヴルとしては珍しいさまざまな香りをもち、味わわずにはいられないチーズのひとつです。

**合わせるワイン：**シャスラ種のワイン、ヴァンド・サヴォワ・リバイユ、ジャケール種のワイン、ルーセットド・サヴォワ

アルプスの野生の黄水仙



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Tome des Bauges トム・デ・ボージュ



Lait de vache. AOC depuis 2002.

920 tonnes.

牛乳製 2002年AOC取得  
生産量 920トン

もともとmが2つでTommeとつづられていたものが、なぜmがひとつなくなつたかという理由については、サヴォワ地方の方言で(Toma)が山の高地放牧によるチーズを指しているためだと考えられています。1930年代から酪農家は高地放牧のため山に登り、伝統的な製法でこのチーズを育ててきました。このチーズはボーージュ山脈のテロワールを体現している非加熱の圧搾チーズで、エビセアの棚の上で最低5週間熟成させるうちに生まれるフルーティな香りが特徴です。

**合わせるワイン:** ルーセッド・サヴォワ、

樽熟成したモンテュース種のワイン

タリーヌ牛



健康のため、脂の多すぎるもの、甘過ぎるもの、塩辛過ぎるものは避けてください。  
WWW.MANGERBOUGER.FR

# Coup de Cœur

この地域のおすすめ見どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- **サヴォワのブルジュ湖**  
まさしく内陸の海といえるこの湖はフランスの自然湖として最も大きく、たくさん河やその支流の水源地になっています。
- **フィエ峡谷**  
アマシーから10kmのロヴァニーにあり、アルプスで最も興味深い自然景観のひとつ。急流の川を挟んで見事な景観の258mにわたる岩の壁に沿った遊歩道があります。
- **歴史的建造物に認定されているエセイヨンの要塞群**  
14世紀初めに、ピエモンテ・サルディーニャ王国によって、フランス人の侵略を防ぐために建設されました。したがってそれぞれに、ヴィクトル・エマニュエル、シャルル・フェリックス、マリー・クリスティーン、シャルル・アルベール、マリー・テレーズといった王族のファーストネームがつけられています。
- **サン・ジャンド・モーリエヌのオピネル博物館**  
世界中に輸出されているオピネルというメーカーの有名なサヴォワのナイブについて知ることができます。

### RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- **フォンデュ・デュ・マカダム**  
8月の初めにトノン・レ・バンで4日間開催される大道芸のフスティバルで、演劇、サーカス、音楽などが楽しめます。
- **ルプロシヨンの祭り**  
毎年8月にクリュースで開かれるこのお祭りには、巨大な銅鎧でルプロシヨンを造るために1万人の人が集まります。
- **サヴォワチーズの祭り**  
サヴォワチーズに関する見逃せない家族向けのイベントで、サヴォワのチーズを生産するさまざまな地域で夏の初めに開催されます。この地方での楽しみ方やチーズに関するノウハウ、そしてもちろんおいしさを味わえる唯一の機会です。

# Les appellations d'Origine Protégées

## Thiérache/Brie

ティエラッシュ地方とブリー地方の  
原産地保護名称 (AOP) のチーズ



広大な穀物畑とビーツ畑が広がるこの地方の  
おいしいものの代表が、ブリード・ムラン、ブリード・  
モー、マロワールといったチーズです。大きくて  
力のある個性的なこれらのチーズがあるおかげ  
で、グルメな人々の間では必ず話題にのぼる地方  
といえるでしょう。



## Maroilles マロワール

Lait de vache. AOC depuis 1976.

4 302 tonnes.

牛乳製 1976年AOC取得  
生産量 4,302トン



マロワール修道院の修道士たちによって10世紀に造られ始めたマロワールは、ノール県とエール県にまたがるAOC区域、ティエラッシュ地方で製造されます。フランス北部の“チーズの王”といわれ、大きさによって3~5週間熟成され、その間、定期的にブラッシングと塩水によるウォッシングが施されます。これによってチーズの品質が決まり、見事な天然のオレンジ色の外皮、ほかにはない香り、独特の風味がもたらされます。繊細な味わいがお好みなら、小さいマロワールの方がよりマイルドです。

合わせるワイン：ティエラッシュのシードル、ラランド・ド・ポムロール、ビール

## Les trésors de la région !

この地方のおすすめ

ヴォール・ヴィコント城



プロヴァンの中世のお祭り



アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Brie de Melun ブリー・ド・ムラン

Lait de vache. AOC depuis 1980.

267 tonnes.

牛乳製 1980年AOC取得  
生産量 267トン

同じ地方のいとこ同士のようなチーズ、ブリード・モーとブリード・ムランの違いはチーズのエキスパートでなくても一目見ればわかります。あらゆるブリーチーズの元祖と考えられるブリード・ムランは、より色が濃く、やや小さめです。香りや味わいに関しては違いがさらにはっきりしていて、ブリード・ムランの方が芳香がより高く、複雑で、わずかに酸味のある乳酸の風味がしっかりしていて余韻の長い味わいです。また動物的な香りと植物的な香りのバランスがよく、さらなる違いは熟成の長さで、そのため麦藁の黄色の外皮とや縮まった生地をしています。

合わせるワイン： ガイヤック(ブリード・ムランと姉妹都市の関係)

## Brie de Meaux ブリー・ド・モー

Lait de vache. AOC depuis 1980.

6 173 tonnes.

牛乳製 1980年AOC取得  
生産量 6,173トン

チーズプラトーには欠かせない顔であるブリード・モーは、1815年のウィーン会議の際、タレーランが主催した晩餐会で、“チーズの王様”と称えられたチーズです。その直径の長さと同重量のため、チーズショップでは藁の籠に入れられたもの以外はほとんどカットして販売されます。外皮の内側にはなめらかでクリーム色のたっぷりした生地が詰まっていて、クリームやバター、ヘーゼルナッツの繊細な香りがはっきりと感じられます。

合わせるワイン： ジヴリ(ブリード・モーと姉妹都市)

# Coup de Cœur

この地域の  
おすすめ  
見どころ

### À FAIRE, À VOIR 見どころ

- 17世紀の最高傑作、ヴォーール・ヴィコント城は上から下まで〜カーヴから台所、屋根裏の木組みまで〜見学することができます。
- サン・ミッシェル修道院  
エーヌ県にあり、フランス北部では珍しいベネディクト派の修道院です。1714年にジャン・ボヴザールによって設置されたオルガンが美しいまま残っています。ルイ15世の娘たちが使用した修道院で、その名がつけられました。
- エーヌ県の県道18号線の“シュマン・デ・ダム=淑女の道”は、1914年から18年の世界第1次大戦での激しい戦いがあったところで、35kmの間のあちこちから当時の熾烈な戦いが覗けます。
- モレ・ジュール・ロワン  
印象派の世界へ連れて行ってくれるかわいらしい街並みの村です。またここはシュクルドルジュ(大麦糖のキャンディー)発祥の地で、博物館があります。

### RENDEZ-VOUS イベントスケジュール

- 騎士伝説  
一年のうち数回、プロヴァンでは、馬車や鷹狩のショーが上演され、中世にタイムスリップした気分を味わえます。
- レ・ミュージュックエル  
モーで開催されるこの音楽祭は、女性アーティストだけによるもので、見逃せないイベントです。
- ブリーを祝うムラン祭り  
10月の第1の土曜日に開催されるブリード・ムランのコンクールとブース出展、アニメーション。
- モーの秋の見本市  
10月の3週目の日曜日に開催され、ブリード・モーのNO.1が決定されます。
- ラカベルのチーズの見本市  
9月の第1週の週末に開催されます。



# Les fromages, beurre, et crème reconnus AOC au niveau français, en attente de reconnaissance de leur AOP

AOP獲得を目指しているフランスの  
AOC格付けのチーズ、バター、生クリーム



フランスのAOCを獲得しているこれらの食材は、  
赤と金色のAOPのロゴマークを表示することが  
できるよう、欧州委員会の認定を待っています。



## Crème de Bresse et Beurre de Bresse

プレスの生クリームとバター



Lait de vache.

牛乳製 2012年AOC獲得  
AOPの認定待ち

有名なプレスのクリームとバターは、自然豊かなこの地方のちょうドエン、ジュラ、ソーヌ&ロワールの各県にまたがるところで生産されています。緑いっぱいのプレス地方では、バターとクリーム製造の伝統が長い間培われてきました。また田園風景の広がる草原では、多様な植物相が特徴で、歴史的にはとうもろこしの栽培がおこなわれてきました。

このさまざまな食物の混在がプレスのバターにとろけるような柔らかさと“黄色いポリアンサ”のような黄金色を与えたといえるでしょう。さらに伝統的な攪拌法によって、ソフトでなめらか、ふわっとした柔らかいバターに仕上がっています。

プレスAOC格付けの生クリームには2種類あります。ひとつはすべすべしたとても柔らかいタイプで、花の香りとビスケットの風味があります。もうひとつの濃厚なタイプは、固く練っており、酸味があるフレッシュな味わいと柔らかくまるやかな口あたりが特徴です。プレスの生クリームやバターはそのままでもちろんおいしいですが、料理やお菓子に使うと味わいのグレードがさらに上がることでしょう。

アルコール摂取は健康に悪影響を与えるおそれがあります。飲み過ぎに注意しましょう。



## Rigotte de Condrieu

リゴット・ド・コンドリュウ



**Lait de chèvre.**

山羊乳製 2009年AOC取得  
AOPの認定待ち

リゴット・ド・コンドリュウは無殺菌の山羊の原乳から造られる小さなチーズです。12日間の熟成後、アイボリー色の外皮ととろけるような柔らかい生地、ほんのりヘーゼルナッツの風味をもつようになります。このチーズは19世紀末よりピラ山脈の斜面で造られてきました。リゴットという名前は、ピラ山塊からコンドリュウの渓谷に流れる川をあらわす“rigol”または“rigot”という言葉に由来します。ちなみにコンドリュウは当時、この地方の消費の中心地でした。

**合わせるワイン:** サン・ジョゼフの白  
またはコンドリュウまたはビール

## Charolais シャロレ



**Lait de chèvre.**

山羊乳製 2010年AOC取得  
AOPの認定待ち

良質のチーズ、シャロレは、重さ250~300g、高さ7cm、直径が最低6cmあり、山羊のチーズとしては最も大きいもののひとつです。無殺菌の山羊の原乳から造られ、果てしなく続く草原と田園風景の広がるシャロレ地方の60kmの範囲で製造されています。もともとシャロレは、“tzezires”または“chaziere”と呼ばれる伝統的なチーズ乾燥用の籠を使って乾燥させていました。しばしば付近の村人たちはシャロレを熟成の若いうちに買って自分で熟成させています。大きめの形は、うまく熟成するために最適なサイズに工夫されており、実際シャロレはかなり熟成を楽しめるチーズです。

**合わせるワイン:** モンタニ

**Astuce de consommation**

**調理アイデア**

思い切ってシャロレのスライスとブラックチョコレートのバーと合わせてみてください!

# Les AOP laitières d'Europe

ヨーロッパの乳製品のAOP

## FRANCE フランス

46AOP

## ALLEMAGNE ドイツ

下記を含む4AOP

- アルコイヤー・エメンターラー
- アルテンブルガーツィーゲンケーゼ

## AUTRICHE オーストリア

下記を含む6AOP

- チローラー・アルプケーゼ

## BELGIQUE ベルギー

2AOP

- ブール・デ・ザルデナス

## ESPAGNE スペイン

下記を含む25AOP

- カブラレス
- ケノ・マンチェゴ
- ロンカル

## GRÈCE ギリシャ

下記を含む21AOP

- フェタ
- カセリ
- コバニステイ

## IRLANDE アイルランド

1AOP

- イモキリー・レガート

## ITALIE イタリア

下記を含む43AOP

- ゴルゴンゾーラ
- グラーナ・パダーノ
- モッツアレッラ・ディ・ブフォラ・カンパーナ
- パルミジャーノ・レッジャーノ

## PAYS-BAS オランダ

下記を含む4AOP

- ノールト・ホランツェ・エダメル
- ノールト・ホランツェ・ハウダ

## POLOGNE ポーランド

3AOP

- プリンザ・ポト・ハランスカ
- オスチベク

## PORTUGAL ポルトガル

下記を含む12AOP

- ケイジョ・アセイトン
- ケイジョ・デ・ニーザ

## ROYAUME-UNI イギリス

下記を含む12AOP

- ウェスト・カントリー・ファームハウス・チェダー
- ブルー・スティルトン / ホワイト・スティルトン

## SLOVÉNIE スロヴェニア

下記を含む3AOP

- トルミンツ
- ナノシュキシル





## ヨーロッパ規模の 唯一の認証マーク

優れた品質、本物であること、  
他に類を見ない味

CHYPRE  
キプロス

## Le CNAOL

CnaoIは、フランス国内の46のフロマージュ、2つのバター、1つのクリームのアOCの保護と管理を担う機関(ODG)をまとめる役割を担っています。市場に出ている226,122トンの乳製品がその対象で、フロマージュ全体の15%におよびます。CnaoIの役割は、乳製品の原産地保護名称の保護と、販売促進です。また、ODGのフランス国内およびヨーロッパ、いしては世界でのさまざまな活動に対しての助言、代理、擁護を担う機関でもあります。CnaoIはoriGIn(The International Geographical Indication's Network / AOPとIGPを保護する世界規模の団体)とも強い協力関係にあります。

Le CNAOL regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des appellations laitières françaises. 46 fromages, 2 beurres et une crème bénéficient de la reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée en France (chiffres INAO-CNAOL 2012). Soit 226 122 tonnes de produits commercialisés qui représentent environ 15% des fromages affinés.

Le rôle du CNAOL est de défendre et promouvoir les Appellations d'Origine laitières. Le CNAOL a également une mission importante en matière de conseil, de représentation et de défense des ODG dans les instances françaises, européennes et mondiales. Ainsi, le CNAOL est fortement investi aux côtés d'oriGIn (The International Geographical Indication's Network) : association mondiale pour la défense des produits bénéficiant d'une Indication Géographique (AOP + IGP).

Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie

## Le CNIEL

Cniel(Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière / フランス全国酪農経済センター)は乳産業に関わる生産者と加工業者をまとめ、ともに酪農経済を発展させるべく活動を導いています。Cnielは1973年設立、次の3つの連合会メンバーによる私設協会です。FNPL(Fédération Nationale Producteurs Laitiers / フランス乳業生産者連合会)、FNCL(Fédération Nationale des Coopératives Laitières / フランス乳業共同組合連合会)、FNIL(Fédération Nationale des Industries Laitières / フランス乳産業連合会)。

### Cnielの主な役割:

- ・生産者と加工業者間の経済的関係の構築
- ・研究プログラムの調整
- ・消費者に向けての乳製品の販促活動

Laitière est l'Interprofession qui réunit les producteurs et les transformateurs de lait pour décider et conduire ensemble des actions collectives au service de la filière laitière. Le CNIEL, créé en 1973, est une association de statut privé (Loi 1901) constitué de trois fédérations membres : la FNPL (Fédération Nationale des Producteurs Laitiers), la FNCL (Fédération Nationale des Coopératives Laitières) et la FNIL (Fédération Nationale des Industries Laitières).

Ses principales missions :

- Organiser les relations économiques entre producteurs et transformateurs.
- Coordonner des programmes de recherche.
- Promouvoir les produits laitiers auprès des consommateurs.

# 乳製品のAOPについて、より詳しく知るためのリンク集

各AOPの保護管理団体、あるいはAOPの保護組合のHPです

• **Abondance** アボンダンス  
[www.fromageabondance.fr](http://www.fromageabondance.fr)

• **Auvergne** オーヴェルニュ  
[www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

• **Banon** バナン  
[www.banon-aoc.com](http://www.banon-aoc.com)

• **Beaufort** ボーフォール  
[www.fromage-beaufort.com](http://www.fromage-beaufort.com)

• **Beurre de Charente-Poitou**  
ブルドゥシャラントポワトゥ  
[www.aupaysdubonbeurre.fr](http://www.aupaysdubonbeurre.fr)

• **Bleu d'Auvergne** ブルードーヴェルニュ  
[www.fromage-aop-bleu-auvergne.com](http://www.fromage-aop-bleu-auvergne.com)

• **Bleu des Causses** ブルーデコーズ  
[www.bleu-des-causses.com](http://www.bleu-des-causses.com)

• **Bleu de Gex** ブルードジェクス  
[www.bleu-de-gex.com](http://www.bleu-de-gex.com)

• **Bleu Vergors Sassenage**  
ブルーヴェルクールササナージュ  
[www.fetedubleu.org](http://www.fetedubleu.org)

• **Brie de Meaux et de Melun**  
ブリードモーム、ブリードムラン  
[www.briedemeauxetdemelun.fr](http://www.briedemeauxetdemelun.fr)

• **Brocciu** ブロッチュ  
[www.aoc-brocciu.com](http://www.aoc-brocciu.com)

• **Camembert de Normandie**  
カンベルドノルマンディー  
[www.fromage-normandie.com](http://www.fromage-normandie.com)

• **Cantal** カンタル  
[www.jamelecantal.com](http://www.jamelecantal.com)

• **Chabichou du Poitou**  
シャビシューデュポワトゥ  
[www.chabichou-du-poitou.eu](http://www.chabichou-du-poitou.eu)

• **Chaource** シャウルス  
[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

• **Chevrotin** シュヴロタン  
[www.chevrotin-aop.fr](http://www.chevrotin-aop.fr)

• **Comté** コンテ  
[www.comte.com](http://www.comte.com)

• **Crème d'Isigny** クレーム・ディズィニー  
[www.isigny-aop.com](http://www.isigny-aop.com)

• **Croffin de Chavignol** クロフティンデシャヴィニョル  
[www.croffindechavignol.com](http://www.croffindechavignol.com)

• **Epoisses** エポワス  
[www.fromage-epoisses.com](http://www.fromage-epoisses.com)

• **Fourme d'Ambert** フルム・ダンペール  
[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)

• **Fourme de Montbrison** フルムドモンブリソン  
[www.fourme-montbrison.com](http://www.fourme-montbrison.com)

• **Laguiole** ライオリ  
[www.fromage-laguiole.fr](http://www.fromage-laguiole.fr)

• **Langres** ラングル  
[www.fromagedelangres.com](http://www.fromagedelangres.com)

• **Livarot** リヴァロ  
[www.fromage-normandie.com](http://www.fromage-normandie.com)

• **Maroilles** マロワール  
[www.maroilles-infos.com](http://www.maroilles-infos.com)

• **Mont d'Or** モンドール  
[www.mont-dor.com](http://www.mont-dor.com)

• **Morbier** モルビエ  
[www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com)

• **Neufchâtel** ニューシャテル  
[www.neufchatel-aoc.org](http://www.neufchatel-aoc.org)

• **Ossau Iraty** オッソーイラティ  
[www.ossau-iraty.fr](http://www.ossau-iraty.fr)

• **Péillardon** ペラルドン  
[www.pelardon-aop.fr](http://www.pelardon-aop.fr)

• **Picodon** ピコドン  
[www.picodon-aoc.fr](http://www.picodon-aoc.fr)

• **Pont Lévêque** ポンレヴェック  
[www.fromage-normandie.com](http://www.fromage-normandie.com)

• **Reblochon** ルブロション  
[www.reblochon.fr](http://www.reblochon.fr)

• **Rocamadour** ロカマドゥール  
[www.aoc-rocamadour.com](http://www.aoc-rocamadour.com)

• **Roquefort** ロックフォール  
[www.rokefort.fr](http://www.rokefort.fr)

• **Sainte-Maure de Touraine**  
サントモールドトゥルレーヌ  
[www.stemauredetouraine.fr/](http://www.stemauredetouraine.fr/)

• **Saint-Nectaire** サンネクターール  
[www.fromage-aoc-st-nectaire.com](http://www.fromage-aoc-st-nectaire.com)

• **Salers** サレール  
[www.aop-salers.com](http://www.aop-salers.com)

• **Savoie** サヴォワ  
[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

• **Selles-sur-Cher** セルシュールシェール  
[www.aop-sellesucher.com](http://www.aop-sellesucher.com)

• **Tome des Bauges** トムデボージュ  
[www.tome-des-bauges.com](http://www.tome-des-bauges.com)

• **Valencay** ヴァランセ  
[www.vins-fromages-valencay.com](http://www.vins-fromages-valencay.com)

## AOP

【～優れた品質、本物であること、  
他に類を見ない味の証明～】

についてより詳しく知りたい方は

[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)

こちらでは

・AOPの最新情報 ・アドバイス  
・レシピ ・お薦めのアドレス

などが閲覧できます



**Cniel**

42, rue de Châteaudun  
75314 PARIS Cedex 9  
Tel : 33 1 49 70 71 00

**[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)**

**Contacts :**

Candice LAPORTE ;  
[claporte@cniel.com](mailto:claporte@cniel.com)



EU協力キャンペーン

