

# EPICURIUS

エピキュリアス



気になるあれこれに答えてみた!

## ベラ・ロディ ラスパドゥーラFAQ

先月都内で行われたイタリアチーズ展示会、ベラ・ロディ ラスパドゥーラについてたくさんのご質問をいただきました。今月は、ラスパドゥーラをご使用中・ご検討中のみなさまの参考になればと、よくいただくご質問に答えます。

### Q1. ベラ・ロディ ラスパドゥーラって何?

---A 「ベラ・ロディ」はイタリア・ロンバルディア州産の硬質チーズの名称です。「ラスパドゥーラ」はチーズの表面を特殊なナイフで引っ掻くことを指します。

### Q2. 削るのって難しい? コツはある?

---A 簡単です。チーズ表面の中心が盛り上がったゆるやかな山形になるように、外側を円を描くように削り進めます。削り進める途中、刃が引っかかるないう外皮をピーラーでこまめにトリミングしてください。(詳しくは右上QR動画参照)



商品紹介動画  
(削り方チュートリアル)



### Q3. 1食あたり何グラムぐらいが目安? チーズ1本で何食分とれる?

---A お通しなら1人前10gが適量、単品やトッピングなら30gで山盛りです。チーズ1本(約10kg)で、10gなら約900食分、30gなら約300食分とれます。



皿径:14cm  
高さ:3cm  
【10gイメージ】



高さ:5.5cm  
【30gイメージ】

### Q4. 加熱するとどうなるの?

---A オープン加熱や、熱々のスキレットの上では溶けます。



### Q5. なんだか上手に削れない...

---A 専用ナイフの「返し」がある面が手前にきていますか?(ロゴは外側、ナイフのカーブが左です。) 冷蔵庫から出してすぐは表面が硬いので、30分ほどおいて常温に近づけると柔らかくなり削りやすくなります。

### Q6. 削ったチーズがちょっとパサついている気がする...

---A 冬場の乾燥する季節やエアコンの風があたる場所にそのまま放置すると表面が乾燥して粉っぽくパサつくため、削っている時以外は、お肌のパックの要領できつく絞った濡れ布巾などをかけて乾燥を防いでください。



### Q7. 保管方法は?

---A チーズ屑を表面から取り除き、外皮側面・底面を食品用アルコールを含ませたキッチンペーパーで拭きます。(カビ防止のため)。表面が乾燥気味の際はきつく絞った濡れ布巾もしくは食品用アルコールを含ませて湿らせたキッチンペーパーで覆い、上から全体(底面まで)をくるむようにラップして冷蔵庫で保管します。



### Q8. 冷蔵庫のスペースが確保できるか不安です...

---A 硬質チーズなので上に他の食材をのせても大丈夫(におい移りもほぼない)ですし、立てて保管いただいても大丈夫です。直径は約39cm、新聞紙片面の横幅とほぼ同じ長さなので、新聞紙で試してみてください。高さは約8cmです。

### Q9. 開封してからどのくらい使える?

---A 美味しくお召し上がりいただくため、開封後1ヶ月~1.5ヶ月で使い切ってください。

### Q10. 外皮がもったいない! 別の用途に使える?

---A 一番外側の1mm程度は人の手が触れる部分なので廃棄してください。外皮の中でも内側のやや硬い部分はある程度溜めてからFPで粉チーズにしたり、ソースの具材にしたり、フライパンに薄く広げてチーズ煎餅にしたり、フリットにしたりと、アイディア次第で多様にご活用いただけます。



### Q11. 専用ナイフはどのくらい使える?

---A 専用ナイフ(有償)は耐久性に優れているため、1本あればチーズ10本は問題なく削れます。削りづらいと感じる場合は、包丁用のシャープナーを数回あてると元に戻ります。



### Q12. チーズを器にして中でパスタやリゾットをつくってもいい?

---A 不可能ではないですが、ベラ・ロディ ラスパドゥーラは熟成が若く(5ヶ月)、濃厚さが足りず不向きです。長期熟成のベラ・ロディ クラシコ(18ヶ月)、ベラ・ロディ オーロ(24ヶ月)をおすすめしています。



※商品カタログ・お見積りをご希望のお客様は商品センターもしくは営業スタッフにお問い合わせください。

最後までお読みいただき、ありがとうございます。  
次回もお楽しみに!

発行: 株式会社ティーアイトレーディング  
お問い合わせは商品センター (TEL:048-911-0818)までお電話ください。