

## 偉大なるチーズの祖先、ベラ・ロディ

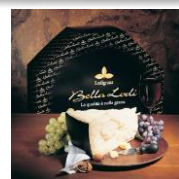
北イタリア・ロディの町から—芳醇なミルクの味わいを愉しむ。

### ベラ・ロディとは

ベラ・ロディはイタリア・ロンバルディア州「ロディ」原産のチーズ。  
一般的には「グラナ・ロディジャーノ」の名で知られ、イタリア農業省が管轄する「P.A.T (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)」=「伝統的農産物」に指定されています。州都ミラノから南東に40kmほどのロディの町で古くから作られ、その歴史は1000年以上に亘ります。

ポー川流域、パダーノ平野に位置するこの町では、古来より土地のミルクを保存する目的から硬質チーズのグラナ・ロディジャーノが作られていました。硬質チーズといえば「パルミジャーノ・レッジャーノ」や「グラナ・パダーノ」がよく知られていますが、グラナ・ロディジャーノはそれらのチーズよりもさらに長い歴史を誇ることから、すべてのグラナ系硬質チーズの祖先と言われています。

「ベラ・ロディ」の名は数少ないグラナ・ロディジャーノ生産者のひとつ、「ポツァーリ一族」が自らのチーズに故郷への敬意を込めて付けたもの。1000年以上の歴史を紡ぐロディの町が自然と文化に富み、美しいことに因んで『美しい(Bella)ロディ(Lodi)』と名付けたのでした。



### 生産者/Company Profile

ポツァーリ社 Pozzali Lodigrana SRL  
Via Alcide de Gasperi, 2-26017 Trescore Cremasco (CR) ITALY



ポー川流域の農業に深くかかわるロディの地とともに繁栄してきたポツァーリ一族。1947年、まだ学生だった若きポツァーリ3兄弟が父の工房の片隅でチーズづくりを始めました。1958年に、次男のジョバンニ・ポツァーリが現在の工場を起ち上げ、本格的にベラ・ロディの製造が行われるようになりました。

一族の伝統と、ベラ・ロディのクオリティはジョバンニの息子で現社長である長男のセコンド、製造を担う妹のマリア・フランチェスカ、流通を担う末弟のイヴァンによって現在も引き継がれています。

### ミルクへのこだわり

ベラ・ロディの最大の特徴は、上質なミルクの味わい。  
使用する牛(フリゾナ種)のミルクの鮮度には特にこだわりを持っています。

「0キロメートルミルク」をモットーに、チーズ工場から1時間以内の場所に位置する厳選された牛舎から、週7日、新鮮なミルクが毎日届けられます。  
牛の飼料はロディで育てた干し草など、ローカルかつ植物性のものだけを与えています。



### 世界に認められた味

硬質チーズの中でもオリジナリティにあふれたベラ・ロディは、数々のコンテストで賞を受けています。

- ★2023年 ワールドチーズアワード 銅賞受賞 (オーロ)
- ★2022年 インターナショナルチーズアワード 銀賞受賞 (ラスパドゥーラ)
- ★2019年 グローバルチーズアワード 銀賞受賞 (クラシコ) 銅賞受賞 (オーロ)
- ★2017年 グローバルチーズアワード 金賞受賞 (ラスパドゥーラ)
- ★2011年 DLG国際品質協議会 金賞受賞 (クラシコ)





## ベラ・ロディ 商品ラインアップ

### ベラ・ロディ クラシコ (18ヶ月熟成)

Bella Lodi Classico

~ “La qualità è nera” — その品質は “黒” ~

ベラ・ロディシリーズの中で主要となる、もっともクラシックなチーズ。

ベラ・ロディ クラシコの特徴は目を見張る真っ黒の外皮。

木炭とグレープシードオイル、黄土などを混ぜた天然成分由来の塗料を施しています。

これは古くから伝わる先人の知恵。温湿度管理できる熟成庫がなかったその昔、チーズの外皮を強くし、中身を守りながら熟成・保存するため黒い塗料が施されていました。現在も伝統を重んじ、職人たちが手作業で黒いコーティングを纏わせています。

ベラ・ロディ クラシコのミルクの味わいは格別。牛のミルクの甘みが際立ち、程よく濃厚ながら塩味はやわらか。他の硬質チーズにくらべ、しっとり丸みのある食感です。



### ベラ・ロディ オーロ (24ヶ月熟成)

Bella Lodi Riserva Oro

~長期熟成ならではの凝縮された旨み~

長期熟成タイプのベラ・ロディ。

ベラ・ロディ オーロは同シリーズの中でもっとも熟成の長いチーズです。

職人たちが外皮を磨きながらじっくり24ヶ月熟成させています。

「オーロ」とはイタリア語で「金」を表す言葉。「最上・最高」という意味が込められています。

完成したチーズは、遅く芳しい熟成香を放ちます。

口の中でホロホロとほどけ、細かい粒子のひとつひとつから凝縮された旨みのはじけます。



### ベラ・ロディ ビアンカ (20~22ヶ月熟成)

Bella Lodi Riserva Bianca

~水牛のミルクが引き出す甘み~

硬質チーズでも特に珍しい、水牛のミルクをブレンドしたベラ・ロディ。

牛乳のミルクィさに水牛乳のコクが加わることで、唯一無二の風味のチーズが生まれました。

甘くクリーミーな味わいはベラ・ロディ ビアンカならではの。

包み込むように豊かな余韻があり、牛が食す牧草のハーバルな香りもほのかに感じられます。

チーズづくりに情熱をかけてきたポツァーリ社が試行錯誤を重ね、

2種のミルクの最良の配合と熟成期間を割り出しつくりあげた珠玉の逸品です。



### ベラ・ロディ ラスパドゥーラ (5ヶ月熟成)

Bella Lodi Raspadura

~花びらのようにエアリーな食感~

「ラスパドゥーラ」はベラ・ロディの特別な食べ方のこと。

ロディの町の方言で「硬いもの(dura)を引っ掻く(raspa)」がその語源。

その昔、農場の主が若いチーズを労働者たちに分け与えるため、大きなチーズの表面をよくしなる刃で削ったことがラスパドゥーラの起源だと言われています。

ベラ・ロディ ラスパドゥーラの特徴は類まれなる食感。専用刃で削ったチーズ1枚1枚の間に空気の間層ができ、ひらひらふわりとした口あたりをお愉しみいただけます。



## 商品概要

【商品名】 ベラ・ロディ クラシコ / オーロ / ビアンカ / ラスパドゥーラ

【品名】 ナチュラルチーズ 【保存方法】 冷蔵(保存温度8℃以下)

【原材料】 <クラシコ / オーロ / ラスパドゥーラ> 生乳・食塩・卵白リゾチーム(卵由来)  
<ビアンカ> 生乳・水牛乳・食塩・卵白リゾチーム(卵由来)

【最低熟成期間】 <クラシコ> 18ヶ月 <オーロ> 24ヶ月 <ビアンカ> 20ヶ月 <ラスパドゥーラ> 5ヶ月

【規格】 <クラシコ / オーロ / ビアンカ> 1/2 舟形 or 水平カット(約17kg)・1kgカット  
<ラスパドゥーラ> 1/2 水平カット(約10kg) ※専用刃別売

※ご購入までリードタイムを  
いただく場合がございます。

<輸入総代理店>

株式会社ティーアイトレーディング

埼玉県川口市幸町1-1-17-306

TEL: 048-251-5411 FAX: 048-251-5412

E-mail: center@ti-trd.com URL: http://www.ti-trd.com