

記録  
ビデオ  
カラー／56分

- 企画  
雪印乳業株式会社
- 監修  
チーズ&ワインアカ  
デミー東京
- 協力  
チェスコ ナヴィイ  
ンターナショナル
- 販売  
株式会社紀伊國屋書  
店

スタッフ

- 製作  
村山英世
- 構成・演出  
山田和広
- 撮影  
山屋恵司
- 撮影助手  
今野聖輝  
木村光男
- 照明  
阿部修一
- 選曲  
徳永由紀子
- 解説  
中里雅子

DVD ならではの機能をいかして、見たい映像やデータを瞬時に取り出すことができる。世界のチーズを総合的に紹介したチーズ図鑑。



チーズは数千年前、偶然の発見から生まれ、その後、歴史の中で各地の民族と文化が発展させた人類最古の理想的な発酵食品といわれている。

今回、本場ヨーロッパの名産地のチーズ作りを中心に、映像でタイプ別に動画で紹介。またこれにあわせて著名なチーズ61種とチーズ料理・メニュー50品も、タイプ別に静止画で紹介する。さらにチーズ&ワインアカデミー東京の講師陣による解説で、チーズについて多方面から迫っていく。

主な構成メニューは、■チーズの作り方■チーズの熟成法■チーズ器具のいろいろ■チーズとワインの相性■乳種動物のいろいろ■チーズの切り分け方と保存法■パンとチーズの相性■チーズ料理■チーズ索引（162種）。