

秋のチーズセミナー アルパージュの森代表の講演とチーズ&お料理・ワインの会が

10月30日(土) 15:00よりホクレンプレザンルームにて開催されました。

実際にチーズを販売されている森代表の講演と愛情のこもったチーズ、そして本島さんの素敵なお料理やシニアソムリエの藤村さんセレクトのワイン。

新たな発見とともに、美味しく学んだセミナーの模様をお届けします。

～ 講演 ～



講師：森 節子さん

神楽坂にある人気のチーズ専門店アルパージュを経営されている森代表。お店では約250種類のチーズを管理されながら、素敵なお料理を提案していただけます。

最近のチーズ動向

「チーズに向き合う心が大切。」と話される森代表からは、ご自身の経験に基づく講演を聞くことができました。ここでは、いくつかの講演内容をご紹介します。

■ここ数年で注目されているチーズ

国産チーズは、小規模な工房も増え、積極的な宣伝や、地域ぐるみの活動もあり、「国産チーズを食べたい。」とのリクエストも増加しているとの事。作り手の顔が見える安心感や国産ワインの需要が増加したことも国産チーズに影響しているようです。

また、チーズを語るソムリエの方も増え、レストランのチーズプラトーにも変化が。伝統的な季節のチーズプラトーの他に、農家製チーズなどで他店との差別化を意識するレストランも増えているそうです。

■用途として(すそ野の広がり)

アルコールと合わせた需要では、やはりワインが6割以上。でもここ数年、日本酒に合ったチーズを求める声が高まっているそうです。実際に旨味のあるチーズは日本酒とよく合い、焼酎、ビール、食後酒と合わせた楽しみ方も。アルコール以外では緑茶とミモレットを合わせたりと、チーズを食べるシーンは広がっている事を実感されるそうです。

また、栄養価が高く吸収のいいチーズは、ご高齢者の栄養補給にも利用される事が増え、チーズに対する認識が深まっている事を感じ、嬉しくなるとのお話も。

その他、■フランス人と日本人の買い方の違い ■男性と女性の選び方の違い等、あっという間の1時間でした。「全てにおいてマリアージュの提案は必須。色々な提案の中でゆっくりすそ野が広がっていくのでは」との説明に、お店でじっくりチーズ選びを楽しみたいくなりました。

～ チーズ ～



カタル 農家製

フランス ミディ=ピレネー圏  
木炭粉に白く浮かぶ十字架が印象的。濃厚なミルクのコクと香り。カタルとはローマカソリックからの異端とされたカタリ派ゆかりの地名から。



デリス・ド・ブルゴーニュ

フランス ブルゴーニュ圏  
とてもなめらかな口当たり。生クリームを加えて作るため食べやすく上品な味わいのチーズです。ブルゴーニュ産のフルーティーなワインと一緒に。



ロックフォール(オクシタン)

バストレイユ A.O.P

ロックフォール=シュル=スールゾン村  
熟成期間は6か月。ロックフォール・オクシタンの傑作です。カビの研究を重ねて生み出された逸品です。バストレイユは羊飼いの少女の事。



モン・ドール A.O.P

フランス フランシュ=コンテ圏  
秋～冬限定チーズ。モミの木の樹皮に巻かれて熟成。カスタードクリームのようにトロトロ。森の香りが味わえます。スプーンですくってどうぞ。無殺菌乳製。



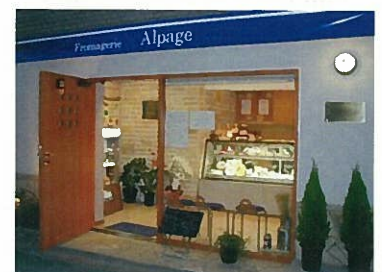
トム オ マール ド レザン

フランス ローヌ=アルプ圏  
マルルの仕込み後に生まれる、葡萄の搾りカスをびっしりまとったチーズ。マル(ブランデー)の香りが楽しめます。周りの表皮とぶどうの部分は外してお召し上がりください。



Fromagerie Alpage  
チーズ専門店 アルパージュ

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂 6-22  
tel 03-5225-3315 fax 03-5225-3314  
営業時間 11:00 ~ 20:00  
11:00 ~ 19:00 (日祝)





～ お料理とワイン ～

今回は、本島さんがお料理を藤村さんがワインを担当して  
 くださいました。



本島江里子さんは・・・  
 和食・中華・フレンチ・イタリアン・お菓子等、多くのジャンルを専門的に学んだ本格派。自宅にケーキ&クッキングサロン「*four time*」を開設し、今年で15年目を迎えます。



バッカラマンカート  
 ～鯛のディップ～  
 鯛とジャガイモのペーストに赤いペッパーがアクセントに。カリカリに焼いたパンに付けて。



サヨリのロール仕立てハーブパン粉焼き  
 ～ヴェルデソース～  
 ソースを塗って巻いたサヨりにハーブパン粉をかけて焼き上げたお料理。ミントと一緒に食べても good!



茸とズッキーニのティアン  
 ～トルトッポ風味～  
 トリュフペーストで茸を炒め、卵でグラタン風に。風味豊かな一品です。



梨と胡瓜のサラダ  
 ～ブルーチーズ～  
 今回はフルムダンベルを使用。チーズを絡めた胡瓜の歯ごたえと梨の甘みが新鮮です。



カツオのマリネ サラダ仕立て  
 戻り鱈をトウガラシペーストとマリネしたお料理。沢山のお野菜と一緒にサラダ仕立てに。



ローストポーク  
 ～無花果・松の実ソース添え～  
 肩ロースをハーブでこんがり焼きあげた一品。松の実のソースをかけてフレッシュ無花果と。



ポテトマスタードマリネ  
 スライスしたポテトをさっとボイルし、ベーコン、マスタードとともにマリネに。



無花果・ブルーのコンポート  
 青い無花果を白ワイン、グラニュー糖、バニラ等でじっくり煮込んだコンポート。ブルーチーズに合わせて。

参加者の皆様からは

- どれをとっても、何を食べても美味しい！！
- 初めて食べるカタルに感激・・・
- 森さんが選んでくださった食べごろチーズは絶品♥
- フランス人と日本人、男性と女性のチーズの選び方の違い等、販売している方ならではのお話が参考になった。
- スパークリングが美味しい！
- とにかく幸せ。持って帰りたい。等の感想が寄せられました。



写真左から  
 赤) FOSSO CORNO RISERVA 2006  
 生産地：イタリア アブルッツォ州ノタレスコ  
 赤) Pourquoi Pas 2007  
 生産地：コート・デュ・ローヌ地方  
 泡) CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
 PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G BRUT  
 生産地：イタリア ヴェネト州 トレヴィーノ  
 白) YAREN Sauvignon Blanc 2008  
 生産地：イスラエル



藤村悦子さんは・・・  
 シニアソムリエ  
 (日本ソムリエ協会認定)  
 レストラン、ショットバーの経営にたずさわり、ソムリエ資格を取得。ワイン・チーズの講師を務め、ワイン作りに参加するための渡仏経験も。  
 2006年 千代田区神田神保町にショットバー「Bon Vivant」をオープンされています。