

今回のマスター会通信では、2012年11月28日に行われた“モンドールを愉しむ会”の様をお届けいたします。

モンドール（黄金の山）は、フランスとスイスの国境のジュラ山脈にあります。このチーズはこの山岳地帯の農民によって作られてきました。製造は8月15日から翌年3月15日まで。標高700m以上でのミルクで作られます。エピセアというモミの木の皮に巻かれ、エピセアの木箱に入って出荷されます。表皮はごわつとしていますが、中身は濃厚で良質のミルクの味わいと、ほんのり木の香りが入り交じり絶妙！ ちなみにフランスでは無殺菌乳、スイスでは殺菌乳で作られます。

今回のイベント担当は、平賀さん。さらに、このモンドールを手配してくださった神楽坂のチーズショップ「アルパージュ」のオーナーの森さんも駆けつけて、手伝って下さいました！

今回は、フランスのモンドール400g、800g、3kgと、スイスのヴァシュランモンドールの4種類。いろいろな大きさがこんなに揃うとわくわくします！ 3kgは圧巻ですね～。

モンドールだけでは飽きるので、お口直しに白カビチーズの王様ブリーと、スイスのグレイエールも用意しました。



参加人数45名と大盛況！ 輸入チーズ普及協会の大塚会長の乾杯で、スタートです。平賀さんからチーズとワインを説明してもらいました。

ポールボキューズの4種のパンとじゃがいも「インカのめざめ」にとろ～りチーズをつけていただきます。サラダも5種類、近所のピストロからケータリングしました。



今回のワインはスパークリングと白2種、赤1種。

- ・ポルト・ディヴィーヌ
- ・プイ・フイッセ
- ・ブルゴーニュ・ルージュ・トラディション



そして、後半は3kgのモンドールに白ワインとガーリックを入れて、オーブンで焼いてフォンデュ状にして食べました！ また違った味になり、これも美味しかったです。



参加者の皆様の声

- ◇ 一度にこんなにたくさんのモンドールを食べる機会がないので、いろいろ比較できて楽しかったです。
- ◇ インカのめざめがとても濃い味なので、とてもモンドールに合って美味しかったです。
- ◇ 白ワインを入れて焼いたものを初めて食べましたが、チーズフォンデュのようでとても美味しかったです。今度、自宅でもやってみたいです。



次回チーズマスター会のイベントは、2013年2月2日（土曜日）「中華街でチーズと紹興酒のマリアージュを楽しむ会」です。お楽しみに！（大石結子記）