



# チーズマスター会通信

2014.08

今回の「チーズマスター会通信」では、2014年7月25日にホクレン農業協同組合連合会プレゼンルームで行われた『夏のチーズ&シャンパンで乾杯!』の様をお届けいたします。

7月25日金曜日18時から、ホクレン農業協同組合連合会ビルのプレゼンルームにて開催されました。出席者は49名という大盛況のイベントになりました。

アルパージュの森さんセレクトのシャンパンに合うチーズの説明と、平賀さんセレクトの各国フランス大使館御用達というシャンパンと本日のワインのラインナップの説明。もう聞いているだけでワクワクです。そして乾杯! 本当に暑かったこの日、爽やかですっきりしたシャンパンが喉を潤してくれました。



## ～ 本日のチーズ ～

モッツァレラ・ボッコンチーニ、ブリアサバラン、サントモール・ド・トゥーレーヌ（農家製）、ラングル（農家製）、ロッコロ、グリュイエール・ダルパージュ



## ～ 本日のワイン ～

- ① シャンパーニュ、シャルル・ブジョワーズ（プリュット・プルミエクリュ）世界25カ国のフランス大使館御用達
- ② ドナーヌ・カトリーヌ・エ・ピエールブルトン（ヴーヴレ・メソッド・トラディショナル・エポ・レ・ジュテ）
- ③ シャトー・リスルフォール（ロゼ・ウルティム・プリュット・トラディショナル）



チーズマスター会、次の催しは、日帰りの『チーズ研修旅行』、千葉のチーズ工房・牧場を訪ねます。そして『日本酒とチーズを愉しむ会』と続きます。お誘い合わせ、ぜひご参加ください。

（大石結子：記）