



チーズマスター会通信

2015.07

今回のチーズマスター会通信では、2015年7月6日(月)に行われた「夏のチーズ&シャンパンで乾杯」の様をお届けいたします。

梅雨なので仕方がないのですが、当日はあいにくの小雨。それでも、63名という大変多くの方にご出席いただきました。アルパージュの森さんによるチーズの説明のあと、今回は会員の、天然酵母・国産小麦のパンやさん・大和田さんがシャンパンに合うパンを作ってきてくださり、解説をしてくださいました。栢先生の乾杯のご挨拶で今回のイベントが始まりました。

今回は平日だったため、会場の使用時間に限りがあり、セミナーを開催できませんでしたので、森さんが先月訪ねたバスク地方のチーズのお話や、大和田さんの新しい著書とパンのお話などを聞きながら楽しみました。担当の平賀さんのコーディネートによってとても豊かな会になりました。

またこの日に入会して下さった方が7名！新しい仲間の方、よろしくお願いいたします。次回のイベントは9月26日土曜日。10月には1泊2日の黒部のシェーブル研修旅行を予定しています。詳細が決まりましたらすぐにご連絡いたします。(記：大石結子)



本日のチーズ：

神楽坂 アルパージュ

- ・デリス ドブルゴーニュ
- ・プリニーサンピエール農家製
- ・ベトマル レクリュ
- ・ポンレベック オカルバドス
- ・ブルエット シェーブル
- ・ロッコロ ディヴィーノ

渋谷チーズスタンド

- ・モッツアレラ

本日のワイン

- ・シャルル ブジョワーズ (シャンパーニュ)
- ・シャトー リスル フォール (ロゼの泡)
- ・ドメーヌ モントリュウ (赤の泡)
- ・ピュル ド シラー (白の泡)
- ・ベニムティ ルージュ リヤド ジャミル (モロッコの赤ワイン)

