



チーズマスター会通信

2016.02

今回のマスター会通信では、2016年1月23日に行われた「モンドールとラクレットを愉しむ会」の様をお届けします。

毎年12月に行っているこの会ですが、昨年イベントが多かったため今回は年明けの1月開催になりました。今回のモンドールは800g、3kgをアルパージュさんに、500gをチェスコさんに手配していただきました。さらにラクレットは共働学舎さんのチーズ。一緒に食べるじゃがいもは「インカのめざめ」「きたかむい」「はるか」の3種類です。

こんなにたくさんのモンドールを一気に見て、準備段階から幹事会メンバーのテンションも上がりました！



大塚さんの乾杯で、会がスタートです。アルパージュの森さんと、ケーキ作りのプロである綿田さんが、ブリアサバランのチーズで雪だるまを作ってくださいました。かわいい！こんな楽しみ方もあるんですね。さらに八尾会長の手作り、鴨のワイン煮サラダも柔らかくて美味しい。



今回もラクレットのサービスは、日本にラクレットが輸入されたときから削っているという坂本氏です。毎回ご自身はなかなか食べられずにすみません！そして最後は「焼きモンドール」を堪能し冬のチーズを満喫しました。2016年も美味しく素敵な年になりそうです。みなさん、今年もよろしくお願いいたします。



本日のワイン

- 泡：クレマン ジュラ シャルドネ
- 白：コートデュジュラ シャルドネ
- 赤：コートデュジュラ ピノノワール すべて2012年です

○本日の参加者：会員40名、ビジター11名＝51名
(記：大石結子)