



# チーズマスター会通信

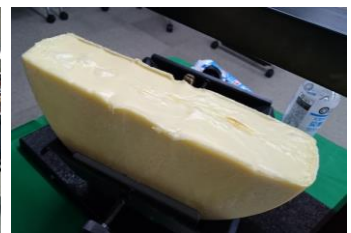
2017.01

今回のマスター会通信では、2016年11月11日～12日に行われたチーズフェスタの報告と、12月9日の「モンドールとラクレットの会」の様をお届けします。

今年も11月11日の「チーズの日」と、翌日の12日に恵比寿のEbiS303 イベントスペースにてチーズフェスタが行われ、マスター会も“チーズ相談員”として、のべ17人が参加しました。「ここは何を質問するコーナーですか?」「ブルーチーズって食べたことないんですが、初心者が食べやすいのはどれですか?」という質問から、大学院で発酵の勉強をしている学生さんの専門的な質問まで、本当にいろいろな質問があり、みなさんにチーズ好きになってもらおうべく、一生懸命に回答をした2日間でした。



12月9日(金) ホクレン農業協同組合連合会プレゼンルームにて今年も恒例の「モンドールとラクレットの会」が行われました。栢さんの乾杯の挨拶でイベントはスタート。今回もモンドールは3kg、800g、500gを神楽坂のチーズショップ、アルパージュの森さんにご用意頂きました。食べごろになるようにと、なんと前日の夜中に冷蔵庫から出し、みんなが食べやすいように周りに小さなスプーンを王冠のようにつけてディスプレイしてくださいました。素晴らしい! そして、チキンサラダは今回も八尾会長の手作り。美味しくてあっという間に無くなりました。



今年もラクレットの担当は坂本さん。坂本さんは日本にラクレットが最初に輸入された時にラクレットオープンでサーブしたという自称「ラクレットおじさん」。ずっとサーブしているので、今年もご自身はチーズもお料理も食べられず…すみませんでした。今年は、焼きモンドールを待っている間に、当日使用したラクレットの販売と、ラクレットが2名、じゃがいもの北あかりが3名に当たるくじ引き大会を行いました。当たったみなさん、おめでとうございます! そして最後は3kgのモンドールを使った焼きモンドール。ガーリックが効いていてとっても美味しかったです。



当日は、平賀さんセレクトのシャンパーニュをはじめとした白ワインと赤ワイン、スパークリングのノンアルコールワインをチーズと一緒に楽しみました。

とっても満腹で満足な夜でした。参加の49名のみなさん、ありがとうございました。これからも楽しく美味しいイベントと、セミナーをたくさん企画したいと思います。今年もよろしく願いいたします。

(記：大石結子)