



チーズマスター会通信

2017.08

今回のマスター会通信では、2017年7月22日（土）に行われた「チーズを学ぶセミナー」とその後の「夏のチーズとスパークリング飲み比べの会」の様をお届けします。

今年から開始しました「チーズを学ぶセミナー」。第1回目のテーマは「チーズの歴史と製造方法」。八尾会長からチーズの歴史のお話、そして栢氏からはチーズの製造方法のお話を伺いました。チーズマスターの資格保有者のみなさんには、復習として、新しくマスター会に入られた方にはチーズの基本を知るセミナーです。今後も続けていきますので、ぜひご参加ください。次回は10月14日土曜日に、坂本氏による「チーズの文化史①」を企画しています。

そして、セミナーの後はマスター会の夏の定番イベントとなりました夏のチーズとシャンパンを愉しむ「夏のチーズとスパークリング飲み比べの会」が、出席者37名で開催されました。

大塚さんによる乾杯の挨拶の後は、平賀さんセレクトのシャンパーニュやスパークリングワイン、ワインカクテル、ノンアルコールなどの「泡」ドリンクを飲みながら、アルパージュの森さんお勧めの夏のチーズを愉しましました。さらに今回は那須のあまたにチーズ工房の天谷さんがブルーチーズを持ってきてくださり、昨年のチーズアワードでグランプリを獲得した渋谷チーズスタンドの出来立てリコッタも加え、チーズは7種類。八尾会長お手製のチキンサラダと坂本さん手製のラタトゥイユも大人気でした！

じめじめと湿度が高いこの季節に、とっても爽やかで幸せな気分になりました。参加のみなさん、ありがとうございました。
(記：大石結子)



<本日のチーズ>

- ・ デリス ド ブルゴーニュ
- ・ シャビシュー デュ ポアトゥ農家製
- ・ テット ド モアンヌ
- ・ 出来立てリコッタ (渋谷チーズスタンド)
- ・ クロミエ レ クリュ
- ・ スーマントラン農家製
- ・ 那須ブルー (あまたにチーズ工房)

<本日のワイン>

- ・ シャンパーニュ：ヴーヴ オーフレイ
- ・ クレマンド ロワール：レ トログロピット
- ・ クレマンド ブルゴーニュ：ブラン ド ブラン
- ・ ペティヤン：ローズビュッド
- ・ ワインベーススパークリングカクテル：フランボアーズ
- ・ ノンアルコール：モンティヨン スパークリング

