



チーズマスター会通信

2020.10

今回のマスター会通信は、「ステイホーム・チーズ」の感想をお届けします。

今年度は、通常のようなイベントが開催できない状況のため、みなさんにチーズをお届けする「ステイホーム・チーズ」企画を行っております。第一便が9月12日着、第二便が10月10日着で発送されました。現在、事務局に寄せられた感想をお届けします。



外出がままならず、自粛疲れが出てきている中、森さんの美味しいチーズのサプライズをいただき、本当に嬉しく、癒されるひとときを過ごすことができました。坂本さんの説明カードで、チーズの味わいが一層引き立ちました。

3種類、どちらも素晴らしく、手を加えることがもったいなく、そのままの味わいを噛みしめました。

一番のお気に入りにはブリア・サヴァランです。周りは少しトロっとして、中心は芯があり、味わい濃厚クリーミーで、ちょうどいい状態で送っていただきました。そのまま味わった後、スペイン産の上質で繊細な味わいのオリーブオイルを少しかけて、バケットと共にいただきました。ワインはチーズの味わいを邪魔しないようにスペイン産の軽め赤を3種類に合わせました。

このような事態となり、今まで普通に過ごしていたことのありがたさをつくづく感じます。まさか、人と集ってはいけないという世の中がくるとは夢にも思っていませんでした。早くコロナが終息して、また皆様と元氣にお会いできますことを願っています。(末次恵子さん)

3品とも食べやすく、近所では購入できない品で、久しぶりに美味しくいただきました。フランスチーズは基本的にデザートとしていただいています。

「ブリアサバラン」クラッカーにつけていただきました。

「フルムダンベール」生クリームと混ぜパスタソース。サラダドレッシング。ほうれん草と炒め、生クリームを少し入れ、トーストの上に乗せたのは好評でした。生クリームやマスカルポーネと混ぜ、サンドイッチのフィリング、ステーキソースなど、料理に沢山利用できるチーズです。

「オッソーイラテイ」アカデミーでいただいた時こんな美味しいチーズがあるのだと思ったチーズです。卸したり、スライサーで薄くスライスしサラダに、そのままいただくのが一番好きです。素敵な企画を有難う御座いました。(玉木茂子さん)

今回のチーズも、どれもおいしかったのですが、中でもフルムダンベール。北海道産のはちみつ(シナノキ)とともに食すと、より一層コクと旨味を感じました。残りの半分は時期が来たカボチャと。カボチャニョッキとブルーチーズソースで和えましたが、我ながら天才か!と勘違いするほど、塩味がちょうどよく、カボチャの甘みとマッチした味わい深いものになりました。北海道に移り住んで2年、このような形でマスター会での交流を図ることができ、とても嬉しいです。世の中が落ち着いた頃、道内チーズ工房めぐりの旅でもできるといいですね。(安達真子さん)



第三便は11月7日着です。第三便をお選びの方はもう少しお待ちください。感想や写真もまだまだ募集しております。FAXやメールでお知らせください。

11月10日～11日に開催予定でした**チーズフェスタ2020**は中止となりました。詳細はHPをご覧ください。(記:大石結子)