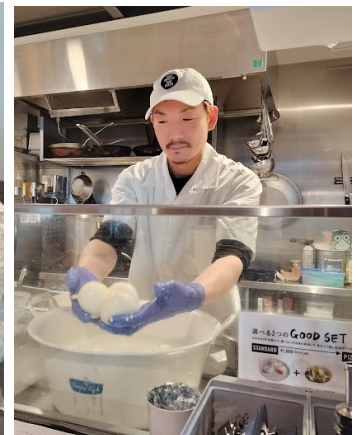




チーズマスター会通信

2023年04月

チーズマスター会の会員の皆様、いかがお過ごしでしょうか？今回は3月19日に Good Cheese Good Pizza 渋谷店で行われました「つくりたてフレッシュチーズの食事会」のご報告です。



3年ぶりに行われたレストランでのお食事会。今回の参加者は18名でした。前日は冷たい雨でしたが、この日はいいお天気。久しぶりにお会いできた方も多く、あちらこちらで感動の再会シーンが。



最初にチーズ職人の貞光さんからチーズの説明をいただき、そしてそのあとにシェフからお料理の説明をいただきました。

①セットチーズ3種：イチゴ味のプリモサーレ、リコッタ、ノディーニ（結んだ形のモッツァレラ）

②いんげんと青リンゴ&ブルーチーズのインサラータ

③鯖の瞬間スモーク&ストラッチャテッラ

④マルゲリータブッラータ（一人1/3）

⑤ひとロサイズのピスタチオカタラーナ

ワインはスパマンテと白、赤の3杯。食後にエスプレッソ又はアールグレイティー。フレッシュチーズを満喫して満腹！とても美味しく、わいわいと、カジュアルで楽しい時間になりました。ご参加のみなさん、ありがとうございました。

(写真・記：大石結子)