

2024 年 5 月

チーズマスター会の会員の皆様、如何お過ごしでしょうか？ 会長の大塚です。マスター会通信が大変遅くなりましたが、総会に間に合わせました。総会の出席者にはペーパーでご覧いただけるよう、3月の例会(神楽坂のビストロでチーズ料理賞味会)のご報告をいたします。

3月16日(土)に牛込神楽坂に近いフランス料理「ラビチュード」というビストロにて、チーズマスター会の賞味会が開かれました。初夏を思わせるとても暖かくて気持ちのいい一日でありました。お昼の12時からのスタートとなりました。ラビチュードのオーナーシェフは鈴木祐介さんです。1月に鈴木さんと名刺交換をしたところ、ベターホームの名前に反応され、理由を聞いてみると、何と鈴木さんのご両親は2人ともベターホームの受講生であったということで、とても感動したところでもあります。だから美味しいのかも。今回の参加者は23名ということでほぼ満席で進められました。コロナが明けてから久しぶりにマスター会も賑わいを見せました。

フレンチにしては、コース制の料金も良心的で、更にアルコール関係は飲み放題(赤・白ワイン・ビール・ジンジャーエール・ウーロン茶・リンゴジュース)ということでとても魅力的な会となりました。開会スタートは私のご挨拶、そして八尾前会長の乾杯の音頭があり久しぶりに人が集まる喜びを感じたチーズマスター会でありました。鈴木シェフ特製のチーズ料理もおいしく、お酒もぐいぐい進み、会員の皆様はそれぞれが気分の良い時間を過ごしました。アルパージュさんから持ち込んだチーズを使用した料理は、すべて美味しくて、シェーブルと新タマネギに生ハムが載せられており、その上からミモレット18ヶ月をおろしたものや、ロックフォールのスフレも圧巻でした。

コロナがおさまったの新しいスタイルでのマスター会であったので、新しい方も久しぶりに出席される方もおり懐かしいメンバー間の交流がありました。私からは会員を増やそうというキャンペーンを発表し、会場で「チーズマスター会 目標会員数100名を獲得する作戦」として打ち出し、何と当日に4名様の新規会員の獲得に成功しました。新規入会の方や、再入会の方もおり、確かな手ごたえを感じた一日でした。



大塚会長の開会挨拶



八尾理事による乾杯



ラビチュード 鈴木オーナーシェフ



鈴木シェフを囲んでの全員揃っての集合写真（写真・記：大塚義幸）