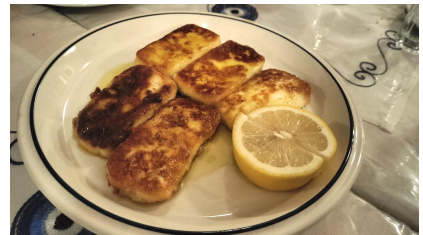


チーズマスター会の会員の皆様、暑く長い夏がやっと終わり、秋の足音が聞こえ始めた今日この頃、いかがお過ごしでしょうか？今回は9月5日に行われました「ギリシャのチーズと料理の会」のご報告です。

今回の出席者は25名。当日都合が悪くなり欠席でしたが、ギリシャ食材の輸入会社のノスティミアさんからご提供いただいた、2種類のセミハードチーズ「クラヴィエラ・クラティス」「クラヴィエラ・ナクソス」の説明と試食。そして、ギリシャの食前酒「ウゾ」とギリシャの肉厚なオリーブで乾杯をして、会が始まりました。この日のメニューは、ギリシャヨーグルトのディップが爽やかな「ザジキとピタパン」、ぶどうの葉に牛肉とお米を包んだ「ドルマーデス」、歯触りが楽しいキプロス産の「ハルミチーズステーキ」、フェタチーズがど〜んと乗った「グreekサラダ」、なす、牛肉のミンチ、じゃがいも、ホワイトソース入りのギリシャ料理の代表「ムサカ」、ウゾ蒸留酒の香りをつけた海老とトマト、チーズ焼きの「海老のサガナキ」は海老がぷりっぷり。どの料理も本当に美味しかったです。



今回ビジター参加の4名がこの日に入会。仲間が増えて嬉しいですね。（写真・記：大石結子）

