



チーズマスター会通信

2025年3月

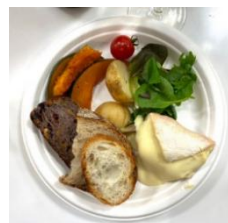
チーズマスター会 会員の皆様

昨年12月13日にベターホーム協会の銀座教室で行われました『モンドールとラクレットを愉しむ会』のご報告です。

今回の出席者は38名と大変賑やかな会となりました。大塚会長のご挨拶では、日本の酪農家が減少している現実とそれに反して日本のチーズの作り手は増えていることなど、昨今の現況をお話しいただきました。

アルパージュ森さんからのモンドールの説明では、実際に木の容器を切り外してストラップとなっているエピセアの樹皮を見せていただきました。これがモンドールの深みのある美味しさの理由なのですね。今回は3kgのモンドールと500gのミニサイズ1/4個をお一人ずつ贅沢にご用意いただきました。平賀さんが3kgの焼きモンドールの実演をしてくださってオーブンへ！そして今回の平賀さんセレクトの素晴らしいワインは、シャンパーニュはフランス大使館御用達のCHARLES POUGEOISE、白ワインはスッキリとしたCHABLIS、赤ワインはコートデュローヌのCOSTO DOU KOSEとラングドックのCHUTE LIBRE。こちらはカリニャンに少しだけマカブーを入れて作ったという珍しいワイン。なんともいえない美味しさでチーズとも良く合いました。

スイスラクレットはドーンと1枚を半分にして専用オーブンで焼きました。大塚会長がトロリと溶けたところを削り取ると、お皿を持って待つ人が続出するほどの人気でした。それと同時に大きな焼きモンドールをサンタの帽子を被った森さんがワゴンでサービスしてくださるというこの上ない幸せ！ワインもチーズもたっぷりいただき、大満足な会となりました。



今年もまた皆さまと笑顔で美味しいチーズとワインをいただきたいと思っております。

健康で明るい年になりますように。2025年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

(写真・記: 石島久美子)