

2010年度チーズマスター会総会開かれる

5月22日(土)15時より、ホクレンプレゼンルームにて定期総会をおこないました。北見さんの司会により、桑山陽子副会長を議長に選出し、議事を進行了しました。板垣監査役より会計監査報告があり、すべて議案通り了承されました。

役員としては、前年度に引き続き、八尾会長・桑山副会長を選任し、幹事に新しい方を加えながら、この一年の活動をすすめていくことになりました。

その後、チーズとワインを楽しみながら歓談。チーズは、熊井先生の山羊のチーズとフランス産5種など9種類のナチュラルチーズ、ワインは、ドルーアのピノノール、シャルドネ、ボルドーのソーヴィニヨンブラン。美味しいチーズとワインの、和やかなひとときでした。



予告！ 「フレンチとスイーツを愉しむ会」

8月7日(土) 18:30～

レストランシェソワ

綿田さんご推薦のフレンチレストランです。

デザートは綿田さんお手製の5種。

チーズプラトゥはアルパージュ製。

綿田博吉さんのプロフィール

調理師学校卒業後、レストランで働き、経営した後、食品会社で食材を取り扱っている。5年間の新潟勤務を終え、このたび帰京。得意は、菓子づくり。ワインにも造詣が深い。

10月30日(土)「最近のチーズ動向」

講師 アルパージュ 森節子さん
見学会、チーズづくり、健康セミナーなどを企画中