F-J"IJJ--=

チーズマスター会通信

2012.12

今回のマスター会通信では、2012 年 11 月 28 日に行われた"モンドールを愉しむ会"の模様をお届けいたします。

モンドール(黄金の山)は、フランスとスイスの国境のジュラ山脈にあります。このチーズはこの山岳地帯の農民によって作られてきました。製造は8月15日から翌年3月15日まで。標高700m以上でのミルクで作られます。エピセアというモミの木の皮に巻かれ、エピセアの木箱に入って出荷されます。表皮はごわっとしていますが、中身は濃厚で良質のミルクの味わいと、ほんのり木の香りが入り交じり絶妙! ちなみにフランスでは無殺菌乳、スイスでは殺菌乳で作られます。

今回のイベント担当は、平賀さん。さらに、このモンドールを手配してくださった神楽坂のチーズショップ「アルパージュ」のオーナーの森さんも駆けつけて、手伝ってくださいました!

今回は、フランスのモンドール 400g、800g、3 kgと、スイスのヴァシュランモンドールの 4 種類。いろいろな大きさがこんなに揃うとわくわくします! 3 kgは圧巻ですね~。

モンドールだけでは飽きるので、お口直しに白カビチーズの王様ブリーと、スイスのグルイエールも用意しました。







参加人数45名と大盛況! 輸入チーズ普及協会の大塚会長の乾杯で、スタートです。平賀さんからチーズとワインを説明してもらいました。

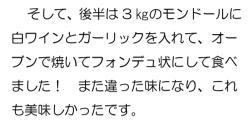
ポールボキューズの4種のパンとじゃがいも「インカのめざめ」にとろ~りチーズをつけていただきます。サラダも5種類、近所のビストロからケータリングしました。





今回のワインはスパークリングと 白 2 種、赤 1 種。

- ボルト・ディヴィーヌ
- ・プイィ・フュイッゼ
- ・ブルゴーニュ・ルージュ・トラ ディション













参加者の皆様の声

- → 一度にこんなにたくさんのモンドー ルを食べる機会がないので、いろいろ 比較できて楽しかったです。
- ◆ 白ワインを入れて焼いたものを初めて食べましたが、チーズフォンデュ のようでとても美味しかったです。今度、自宅でもやってみたいです。





次回チーズマスター会のイベントは、2013年2月2日(土曜日)「中華街でチーズと紹興酒のマリアージュを愉しむ会」です。お楽しみに! (大石結子記)