

今回のマスター会通信では、2013年初めてのイベント、2月2日に行われた“紹興酒とチーズのマリアージュを楽しむ会”の様をお届けいたします。

2月2日土曜日、横浜中華街で人気の「菜香新館」にて23名の参加者のみなさんと、「紹興酒とチーズのマリアージュを楽しむ会」が行われました。

この日に合わせたチーズは、9月の北海道研修旅行の時にお伺いしたアンジュ・ド・フロマージュさんのものです。

左から時計回りに

- ・黒松内の牛のチーズ（セミハードタイプ）
- ・アンジュの四季 柚子
- ・アンジュの四季 ハスカップ
- ・リヴィエール・ルージュ（ウォッシュタイプ）
- ・リヴィエール・ブラン（白カピタイプ）

さらにゴータチーズ3種（野澤組より取り寄せたもの）

- ・オールドゴータ
- ・スパイスゴータ
- ・ノーマルタイプのゴータチーズ です。



最初にお店の方から紹興酒についての説明をしていただきました。

ご存知でしたか？ 紹興酒に角砂糖を入れて飲むのは日本だけで、中国ではそのような飲み方をしないのだそうです。とても驚きました。この日は甕出しのものとピンタイプの2種類の紹興酒が飲み放題！ 紹興酒についての質疑応答が終わり、山下先生のご挨拶と紹興酒での乾杯で会のスタートです！



甕出しタイプの紹興酒の方が、喉ごしがなめらかな感じを受けました。ピンタイプのものもどちらも、チーズとの相性がとてもよく、みなさん感動していました。



そして、中華料理のコースもボリュームたっぷり！ 前菜（焼き物と泡菜）、春巻き2種、季節の点心はしそ入り海老餃子、スペアリブ黒豆みそ蒸し、青菜炒め、本日の健康スープ、五目チャーハン、タピオカココナツミルクです。（大石結子 記）

参加者の皆様の声

- ◇ 普段、あまり紹興酒は飲んだことありません。こんなにじっくり味わいながら、さらに2種類を比較しながら飲んだのは初めてで、とても美味しかったです。
- ◇ チーズと紹興酒は初めての組み合わせでした。とても意外で興味があつたのですが、相性がいいことが解り驚きました。
- ◇ 紹興酒とのマリージュは、とても美味しくて、みんなに広めようとさっそく Facebook に書き込みました！

お知らせ

チーズマスター会定期総会を4月におこなう予定です。

日時・会場等、詳細は、決まり次第お知らせいたします。

チーズマスター会事務局