



チーズマスター会通信

2014.01

今回のチーズマスター会通信では、2013年12月10日にホクレン農業協同組合連合会プレゼンルームで行われた「モンドールとラクレットの会」の様をお届けいたします。

今回は、マスター会のイベントでは12月恒例、冬のチーズの代表であるモンドールと、ハイジのチーズでおなじみのラクレットの2種類を愉しめる会でした。58名が参加し、わいわいと賑やかな会になりました。



神楽坂のチーズショップ「アルパージュ」の森節子さんをご用意くださった3種類のモンドール、500g、800g、3kgは圧巻でした。モンドールにはパンがよく合い、用意したパンが足りなくなり、追加で購入するほどでした。最後に、残ったモンドールに白ワインとにんにくを加え、フォンデュ状にして食べましたが、これも本当に美味しかったです。



さらに会員の森田満太郎さんが用意してくださったラクレットまるまる1個と、ラクレットを温める機械には、みんなわくわく。2種類のじゃがいも「北あかり」「インカのめざめ」に、とろ〜り溶かしたラクレットを乗せていただきました。つきっきりでサーブしてくださった坂本先生、ありがとうございました。



ワインは、平賀さんセレクトのスパークリング、微発泡、白、赤の4種類。これもまたチーズによく合い、美味しかったです。

2013年を締めくくる、美味しくて楽しい会になりました。担当の平賀さん、森田満太郎さん、ありがとうございました。そして参加の皆さん、ありがとうございました。2014年もどうぞ宜しくお願いいたします。



(大石結子 記)

- 〈本日のワイン〉
- ①ギョーム・ド・ヴェルジー ポルト・デ・ヴィヴィーヌ 泡
 - ②ドメヌ・ドウ・モントウリュウ ポワッソン・ルージュ 微発泡 赤
 - ③マルク・クライデンヴァイス ヴァン・ダルサス・クロ・デュ・ヴァル 白
 - ④ラ・モンドレ リラック キュヴェ・ラ・レンヌ・デ・ボワ 赤