



# チーズマスター会通信

2015.01

今回のチーズマスター会通信では、2014年12月13日（土）に行われた「モンドールとラクレットを愉しむ会」の様をお届けいたします。

12月のチーズマスター会といえば、「モンドールとラクレットを愉しむ会」です。2014年も12月13日にホクレンビルにて開催されました。

八尾会長の挨拶のあと、アルパーージュの森さんによるチーズの説明、森田さんによるラクレットと本日のじゃがいもの説明、平賀さんからワインの説明があり、大塚氏の乾杯で会がスタートしました。

今回は500g、800g、3kgの3種類のモンドールのほかに、森さんセレクトのシェーブルのブルーチーズもありました。さらにラクレットは共働学舎さんのチーズ。一緒に食べるじゃがいもは、「インカをめざめ」「北あかり」「はるか」「伯爵」「レッドムーン」の5種類を用意！じゃがいもの色の違いに驚きながら、楽しみました。



日本にラクレットが輸入されたときから削っているという坂本先生のサーブによるラクレットは最高！そして最後は「焼きモンドール」を堪能し、冬のチーズを満喫しました。（参加者は47名）

2014年も美味しい素敵な年でした。2015年もよろしくお願いいたします。（記：大石結子）



## ◇本日のワイン

- ・ロゼ：シャトー リスル フォールのブリュット
- ・サポオワの白：セリエ デ クレイ
- ・赤：ドメーヌ ドゥ モントリユ
- ・ラングドックの赤：シャトー ド マラヴィエイユ