



# チーズマスター会通信

2016.03

今回のマスター会通信では、2016年3月12日に行われたお食事会「レストランでチーズ&ランチ」の様をお届けします。

年度末恒例、レストランでのチーズ料理を愉しむランチの会。今年は、西麻布の静かな空間にある「クリニカ・ガストロミカ・エスペリア」で開催されました。チーズ料理40年の森克明シェフの作るヘルシーで鮮やかなイタリア料理とアルパージュの森さんセレクトのチーズです。

春を感じ始めた日々でしたが、この日はとても寒い日でした。20名限定のお食事会ということですぐに満席に。参加できなかった方、申し訳ありませんでした。八尾会長のご挨拶のあと、乾杯のご挨拶は那須でチーズをつくっていらっしゃる天谷さんです。



## お料理は

- ・ ラクレットチーズのオープン焼き エスカルゴのアラビアータソースと春野菜と共に
- ・ 帆立の小柱と小松菜のペーストのベンガシーネ マスタード風味のベームスターチーズを添えて
- ・ 岩手ハーブ豚の桜風味のコストレッタ シュヴァリエチーズソースで
- ・ マスカルポーネチーズを詰めた紫芋のモンブラン仕立てとプリン味のパイナップルアイス
- ・ コーヒー



春野菜とラクレットの相性に感動し、小松菜の香りをパスタで楽しみ、桜の葉が入ったコストレッタが美味しい、素晴らしいお料理でした。紫芋が大好きな私は、デザートにも感動！



## チーズは

- ・ トーマ・デッレ・ランゲ (イタリア ピエモンテ) 牛、羊、山羊乳の混入チーズ。フレッシュで爽やか。
- ・ エポワス (フランス ブルゴーニュ) マールで洗った濃厚な旨味。
- ・ ユーフォリア・シープ・ミルク・ゴータ (オランダ) 塩キャラメルのような風味。

ワインもお料理に合わせて、スプマンテとサルデニアの白と赤をいただきました。エスペリアさんはこの春、曙橋へお引越しとのこと。新しくなったら、またぜひお伺いしたいです。今回もいろいろわがままをきいてくださった森シェフ、本当にありがとうございました。



(記：大石結子)