



チーズマスター会通信

2016.07

今回のマスター会通信では、2016年7月2日（土）に行われた「夏のチーズ&シャンパンで乾杯！」の様をお届けします。

マスター会の夏の定番イベントとなりました夏のチーズとシャンパンの会。今年はお席者49名で開催されました。最初に、サヴォワから帰国したばかりの、アルパージュの森さんによるチーズのお話。森さんのチーズと向き合う真摯な気持ちに感動しながら、可愛い山羊たちの写真や、素敵な牧場の写真を堪能しました。



板垣さんによる乾杯の挨拶の後は、シャンパンを飲みながら、森さんセレクトの夏のチーズを愉しむ会です。チーズはシャンパンに合うものを6種。ブリアサバランは、綿田さんがホイップしてくださり、とっても滑らかな舌触りで、シャンパンにぴったり。さらに、この日のメインはシェーブルをパンの上に置き焼いたサラダ「シェーブルシヨ」。焼いたシェーブルは初めてという方も多く、新しい食べ方を楽しめました。サラダも森さんと坂本さん、平賀さん、香山さんの手作りです。さらに、八尾会長お手製のアスパラガスのちらし寿司と漬物も大人気でした。



そして今回のシャンパンのセレクトは平賀さん。マグナム2本を含め、シャンパン4種とスティールワインはゲヴェルツ1種、アルコールが飲めない人用にノンアルコールも2種類。マグナムは圧巻ですね。そして美味しい！じめじめと湿度が高いこの季節に、とっても爽やかで幸せな気分になりました。参加のみなさん、ありがとうございました。

(記：大石結子)

- <本日のチーズ>
- ・ ブリアサバラン
 - ・ ファンション デュ ガティネ 農家製
 - ・ シャウルス A.O.P
 - ・ ブルー デュ ヴェルコール サスナージュ A.O.P
 - ・ エクラ ド ニュイ
 - ・ トム オウ マール ジュラ

- <本日のワイン>
- ・ シャンパン：シャルル ブショワーズ マグナム 1500ml
 - ・ シャルル ブショワーズ 750ml
 - ・ ヴーヴ オーフレイ ブリュット
 - ・ ジャン ボワン
 - ・ 白：ゲヴェルツ トラミネール
 - ・ ノンアルコール：モンディアレ（スパークリング&ルージュ）

