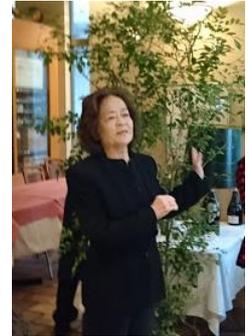


今回のマスター会通信は、2017年2月11日に行われた「レストランお食事会」の様態をお届けします。

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、西麻布のスイス・シャレーで熱々のチーズフォンデュを頂く会が開催されました。

八尾会長と今回担当の北見さんの挨拶のあと、スイス・シャレーのマダムのご挨拶。そして乾杯は長野でチーズケーキを作っている堀口さんです。スイスの白ワインで乾杯！



お料理は、まず最初にアミューズの小さなキッシュ。キッシュは卵を使い、少し重めの料理なので、アミューズ用に小さなタルト生地の中に入った一口サイズです。素敵なアイデアですね。そして前菜の生ハムと共に頂くのは、秋の研修旅行でお世話になった是本さんが作ったチーズです。10月の研修旅行の時にはまだ建設中だった工房。12月に完成し、ボス・ケソ・チーズラボとしてオープン。そこで販売してるチーズを4種類送って頂きました。

- ・ MOCHIZUKI (白かび) ・ MIMAKI (酵母熟成ソフト) ・ KASUGA (春日温泉の温泉水で洗ったウォッシュ)
- ・ SHIRAKABA (山羊乳のセミハード) です。



そしてメインのチーズフォンデュ！！ マダムのお勧めの食べ方は、パンをフォンデュの中に1～2分入れておき、中までチーズを染み込ませてグラタン状態にして食べること。刺したパンに絡める通常の食べ方よりも、た～っぷりチーズが楽しめました。そしてデザートは胡桃がぎっしり詰まったケーキです。



寒い2月の日程でしたが、熱々のチーズフォンデュに大満足なランチでした。

次回は、チーズマスター会の総会になります。5月20日(土)を予定しておりますので、ぜひご参加ください。新年度に向けて、これから開催するセミナーの内容を募集中です。総会の時にご意見をいただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。