



チーズマスター会通信

2018.09

今回のマスター会通信では、2018年8月18日に虎ノ門の「Vin sur Vin」にて行われました第3回セミナーと、「夏のチーズとスパークリングの会」の様をお届けします。

～第3回セミナー「オーストラリアの食事情」～

第3回目となりましたマスター会のセミナー。今回は会員の北見さんと私、大石が担当しました。内容は、昨年10月に訪れたオーストラリアのメルボルンとシドニーのワイナリーやチーズ工房、市場を見学してきたお話です。家族3人でチーズ工房とワイナリーを営んでいるアットホームな「Cloud9Farm」の素晴らしい環境とその志をお伝えしました。



～夏のチーズとスパークリングの会～

セミナーの後は「夏のチーズとスパークリングの会」です。乾杯の挨拶はベターホームの大塚さん。メインのチーズはアルパージュの森さんセレクト。「クロタン・ド・シャビニョール」「ブリアサヴァラン」「ファンション・デュ・ガティネ」「クロミエ・レ・クリュ」「ラングル」「トゥルマレ」です。



ワインは「Vin sur Vin」のマネージャー大畑さんセレクトで、乾杯はシャンパーニュの「ブラン・ド・ノワール・ブリュット」。他3種類は珍しいインドの「スラ・ブリュット」、山羊のエチケットが可愛いスペインのピオディナシ「ル・シャレル・アマルディア」、イタリアの「プロセッコ・エキストラ・ドライ」です。

そしてパーティーの後半では「クロタン・ド・シャビニョール」の「シェーブルショー」を楽しみました。その絶妙な焼き加減は感動的でした。

今回のイベント参加者は35名でした。



次回のイベントは11月に研修旅行を企画しています。今年は日帰りで、八王子の磯沼ミルクファームさんを訪問予定です。ぜひご参加ください。

(記：大石 結子)