



チーズマスター会通信

2018.12

今回のマスター会通信では、2018年12月15日に「Vin sur Vin」にて行われました「冬のチーズ・モンドールとラクレットの会」の様をお届けします。

12月15日(土) 虎ノ門のワインショップ「Vin sur Vin」のイベントルームにて、今年も恒例の「冬のチーズ・モンドールとラクレットの会」が行われました。今年は幹事会メンバーはサンタ帽をかぶってのおもてなし。八尾会長の挨拶のあと、大塚さんの乾杯の挨拶でイベントはスタート。主役のモンドールは今回も3kg、800g、500gを神楽坂のチーズショップ「アルパージュ」の森さんにご用意頂きました。ラクレットの担当は今年も坂本さん。坂本さんは日本にラクレットが最初に輸入された時にラクレットオープンでサーブしたという自称「ラクレットおじさん」。ラクレットオープンにつきっきりでサーブしているので、今年もご自身はチーズもお料理もなかなか食べられず・・・ですが、ワインは周りの参加者の皆さんが運んで来てくださり、今年は全種類飲めたとおっしゃってました。よかったです。今回の八尾会長のお手製サラダは人参のサラダ。ヘルシーでとても美味しかったです。



今年も、焼きモンドールを待っている間に、くじ引き大会を行いました。チーズやチーズ料理の本、ナッツ、保冷バッグなど素敵な賞品が揃いました。当たったみなさん、おめでとうございます！ 賞品が当たらなかった方々には年末ジャンボ宝くじをお渡ししました。どなたか当たりましたか？ 1枚残った宝くじが7等300円が当たりましたよ！

この会の最後は3kgのモンドールを使った焼きモンドール。おなかがいっぱいでも焼きモンドールは、やはり別腹ですよ。42名の参加者のみなさん、ありがとうございました。



次回のイベントは3月にレストランでのお食事会を企画しています。ぜひご参加ください。

(記：大石 結子)