



チーズマスター会通信

2020.01

今回のマスター会通信は、2019年12月8日におこなわれた「チーズ料理“アリゴ”実習とモンドールの会」の報告をお届けします。

去る2019年12月8日（日）の14時から渋谷区のベターホーム協会の料理教室をお借りして、チーズマスター会の年末パーティーをおこないました。今回はマスター会では初めてのチーズ料理に、今話題の「アリゴ」を取り上げました。そして、この季節が旬のチーズ、モンドールとその料理が披露されました。

まずは会員の森節子さんがスライドを交えながら、フランス中央高地で古くから作られているライオルについて説明、そして「アリゴ」という料理はこのライオルの熟成前のチーズを使って作られた、巡礼者向けの簡単な料理であったことなどを学びました。



そして、ベターホームの講師の方にアリゴの実演デモをお願いし、参加者はそれにならい、4班に分かれ初めてアリゴ料理を作り、みな大はしゃぎで楽しんでいました。



同時に会員の平賀さんによる豪華な「焼きモンドール」の作り方の実演があり、シャンパンも抜かれ、2019年最後の会は大いに盛り上がりました。今回の参加者は30名でした。

記：坂本 嵩