

今回のマスター会通信は、「ステイホーム・チーズ」の感想第2弾をお届けします。

チーズを受け取ったのが、気温が低くなり始めた頃でしたので、燗をつけた日本酒とともにいただきました。フルム・ダンベール、オッソー・イラティともに好相性。ブリア・サヴァランは少し喉に引っかかるような苦みが感じられたので、サングリアに変更。果実を練り込んだ濃厚なレアチーズケーキを食べているようで、とても美味しかったです。

会員の皆様は脂肪分の高いチーズにはどんなアルコール飲料を合わせていらっしゃるでしょうか？おすすめがありましたら、ぜひお聞かせください。（皆川育夫さん）

フルムダンベールの新鮮さ、とても軽くて爽やかで、でもコクがありますね。塩味を活かしてパンデピスにのせてブルゴーニュの赤、オートコートドニュイと合わせました。とても素晴らしかったのでワイン専門誌「ワイナート」に書いておりますコラム「Bread&Wine」に引用させていただきました。ワイナート101号です。（大和田聡子さん）

ワイン仲間と自宅でホームパーティーを企画したのでメニューに組みました。参加者10名、ワイン21本、料理は私が作りました。

フルムダンベールはねっとりとしてクセがなく食べやすいチーズでした。ブリアサヴァランは熟成途中で回りが溶けていて中は固まっている。シャンパンに合わせると舌が洗われるに相性が良かったです。オッソイラティは黄身色の乳白色でクッキリ上品な味わいでした。その時の写真を添付します。（綿田博吉さん）



毎年、総会の度に催されるチーズパーティをいつも楽しみにしていた私にとって、皆様とお会いできないのは勿論、ワクワクするチーズプラトーにもお目にかかれないうと、とても残念に思っていましたところ、今回のありがたい企画をお知らせ頂き、心待ちにしておりました。ねっとりクリーミーなブリアサヴァランは、ここ最近では味わっていない上品でグラマラスな風味。オッソーイラティは、私が愛してやまないコンテをしのぐ美味しさで私を圧倒し、フルムダンベールはチーズを学び始めた懐かしい時代の思い出にひたすらひたらせてくれました。これら私の妄想をかき立たせてくれたのはアルパージュさんならではのチーズのなせるわざと思っています。感謝、感謝です。ごちそうさまでした。（池田まち子さん）

待ち焦がれた3品のチーズが届きました。とても美味しいチーズだったのでアレンジをしようかと思ったのですが、結局そのまま味わいました。手作りで、クルミがたくさん入った硬焼きパンを焼き、スライスしてブリアサヴァランをつけていただきました。美味しかったです。（Kさん）

予定通りチーズは到着し、少しずつ大切に味わっております。ブリア・サヴァラン・アフィネは、塩分がやや強く、香り、旨味が濃厚で、トリプルクリームタイプでもあることから、やや風味の強い蜂蜜と合わせました。とても美味しかったです。他のチーズも楽しみたいと思います。（岡崎博一さん）