



チーズマスター会通信

2023年10月

チーズマスター会の会員の皆様、暑すぎた夏がやっと終わり、秋の足音が聞こえ始めた今日この頃、いかがお過ごしでしょうか？今回は8月6日にベターホーム協会の銀座教室で行われました「シェーブルを食べて夏を吹き飛ばそうの会」のご報告です。

今回は新たに会員になられた4名が参加し、出席者は20名。最初に、アルパージュの森節子さんから、ご自身で訪問されたシェーブルチーズ農家さんの画像で、フランスをぐるっと旅するセミナー。山羊がとっても可愛らしく楽しいセミナーでした。

そしてこの日は5種類のシェーブルチーズと、シェーブルをバゲットにのせて焼いたサラダ「シェーブルショー」を食べました。バゲットにシャビニョールをのせてオーブンで焼き、サラダにのせます。



本日のチーズは「ロンド・ド・ラ・ヴァレ・デュ・シェール」「タランテー農家製」「トメット・ド・シェーブル・オウ・フルール農家製」「ベツマル・シェーブル」「ブルシェット・シェーブル」。



そしてワインの説明は平賀さんから。本日はマグナムの「シャンパーニュ・シャルルブジョワーズ」「レ・ザスレッド・デュ・ヴァン」「フィリップ・デルメ」の3種です。

シェーブルを堪能した楽しい時間はあっという間に過ぎてしまい、終了の時間。次回は12月恒例のラクレットとモンドールの会を予定しています。

(写真・記：大石結子)