



# チーズマスター会通信

2024年1月

新年ご挨拶

理事長 大塚義幸

新年明けましておめでとうございます。今年もどうぞ宜しくお願いします。元旦に発生した能登半島地震で被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。1日も早い復興をお祈り申し上げます。

昨年の12月8日にベターホームの銀座教室にて、恒例のモンドールとラクレットを食べる会を開催し24名が参加、18時から始まりました。今回のモンドールもアルパージュの森さんのセレクトと手配で、ラクレットは野澤組から平賀さんが手配してくださいました。乾杯用のシャンパーニュはフランスチーズ鑑評騎士の会の祝宴でも使用された、フランス大使館公式認定のシャルルプジョワーズのマグナム、白ワインはラ・カーヴデュヴィエイアルマン、赤ワインはヨアン・ロマーニュで、全て平賀さんがセレクトして手配をいただきました。また、ジャガイモなど温野菜は大石さんがご自宅で準備され、パンは伊藤さんがロブションで購入され、マスター会のチーズとワインのパーティーメニューの魅力は、そのコスパにあります。多くの関係者のご努力で美味しくリーズナブルな会費にあります。

冒頭、私の開会のご挨拶から始まり、乾杯は土井先生、ラクレットの説明は坂本先生、モンドールは森さん、ワインは平賀さんより説明があり。そして、焼きモンドールの作り方の実演を平賀さんが見事に行ってくださいました。皿にはモンドールの4分の1カットが取り分けてありました。1人1人が安心して食べられるのです。2023年の忘年会も兼ねて、会員の皆様、ゲストの皆様ともに、温かいラクレットそして後半には焼きモンドールでワインとの組み合わせで最高のマリァージュを楽しみました。皆で後片付けをして楽しい時間を過ごすことが出来ました。本当にありがとうございました。ラクレットの特別の専用オープンを森さんからお借りして、大きな焼きモンドールはチーズマスター会のならではの恒例イベントとなりました。今年の年末も楽しみにしたいものです。



そして、今年の活動計画も現在幹事会で、検討しております。やはり、楽しい、面白い、深みのあるチーズの世界を探索していきたいと思っております。会員の皆様からイベントテーマのご提案もお待ちしておりますので、行きたいところ、チーズ工房やレストランなど、是非お知らせください。

事務局案として、3月は16日にフレンチビストロ「ラビチュード」にて12時スタートを予定しています。

今年1年、チーズマスター会の皆様と、美味しいチーズ&ワインを頂きながら、楽しい会話を通して、人生の有意義な時間を過ごすことが出来ればいいなと思っております。どうぞ、宜しくお願いします。