



2017年06月30日(金) @ TURN HARAJUKU  
チーズ7種とワインを楽しむ プレミアム・フライデー ワイン会

## Today's Cheese

本日のチーズ

### 1. 出来たてリコッタ (フレッシュ・牛乳製 | 日本・CHEESE STAND)



リコッタはチーズを作るときに出るホエイ(乳清)を熱して固めたもの。ミルクの甘味が強く、ほわほわとした食感でクセがないため、はちみつやジャムを添えるだけでもデザートになります。



はちみつのような香りがある白やスパークリングで

### 2. 東京ブッラータ (フレッシュ・牛乳製 | 日本・CHEESE STAND)



ブッラータは、フレッシュなモッツァレラの中に、クリームを巾着状に包んだ、イタリア・プーリア州発祥の個性派チーズ。日本でもめずらしいチーズで、CHEESE STANDの「東京ブッラータ」は国際コンクールで銀賞を受賞。



フルーティーなスパークリング、辛口のロゼ

### 3. サントモール・ド・トゥーレーヌ (シェーブル・山羊乳製 | フランス・ロワール)



シェーブルチーズの名産地、ロワール河流域でも最も有名なチーズのひとつ。ヨーグルトのような酸味とコクのあるチーズで、木炭粉をまぶした外皮も食べられます。国家勲章をもつ熟成土ルドルフ・ムニエの熟成。



軽やかで、爽やかな味わいの白を

#### 4. ルブロション・ド・サヴォワ (セミハード・牛乳製 | フランス・サヴォワ)



スイスとの国境に近いサヴォワ地方で作られるやわらかめのチーズ。エピセア (もみの木の一種) の板で挟んで保管されることもあり、外皮は少し個性的な香りがありますが、中は比較的あっさりとした風味です。



軽めの味わいであれば、白、ロゼ、赤と全般的に

#### 5. エポワス (ウォッシュ・牛乳製 | フランス・ブルゴーニュ)



マール・ド・ブルゴーニュ (ブルゴーニュのブドウの搾りかすから作られる蒸留酒) で表面をぬぐって熟成させたチーズ。かなり個性的な香りですが、ブルゴーニュワインファンには垂涎の逸品です。



熟成しつつも、渋みは少ない赤 or 熟成シャンパーニュで

#### 6. ロックフォール (ブルー・羊乳製 | フランス・オーヴェルニュ)



イタリアのゴルゴンゾーラ、イギリスのスティルトンとともに「世界三大ブルーチーズ」と呼ばれる青カビタイプ。脂肪分の高い羊乳のコクと青カビのピリッとした風味で、ドライフルーツやカンパーニュのパンと好相性。



極甘口のワイン or はちみつをつけて、重めの赤で

#### 7. コンテ (ハード・牛乳製 | フランス・フランシュ=コンテ)



スイス国境に近いアルプスエリアで作られる大型チーズで、フランスで最も消費量も多いチーズ。クセがなく、ミルクを搾った季節や熟成度合いで、様々な香りも楽しめます。今回のものはパリの熟成士、マリー・アンヌ=カンタンさんによる2年熟成。うま味がとても豊かです。



ナッツのような香ばしい香りのある白 or  
ヴァン・ジョーヌ (黄ワイン)

produced by **CHEESE media**

「チーズで毎日をちょっと楽しく。」チーズにまつわるヒト・モノ・コトを伝える Web マガジン  
[www.cheese-media.net](http://www.cheese-media.net)