



世界のチーズ頒布会

『Bon pain (よいパン), Bon vin (よいワイン), Bon fromage (よいチーズ)。この3つが揃ってれば人生は幸福だ!』それはフランスに伝わる格言です。チーズを知らずにして、人生を過ごすのは、もったいない。さあ素晴らしいチーズの世界へ足を踏み入れてみませんか?

A コース 2,500 円コース

チーズビキナーの方でも安心の食べ易いのをチョイスしました、また食べ切りサイズ(約100g 1個)だからお気軽に楽しめます。

 <p>サン シモン ダ コスタ 4月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セミハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●スペイン ガリシア州産 <p>その形がユニークで色々なものにたとえられる「サン・シモン」。香ばしくほんのり甘く、懐かしいコーヒートマトを彷彿とさせます。</p>  <p>アボンダンス(農家製)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セミハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●フランス・ローヌ・アルプ圏 <p>表皮は赤褐色。中の生地は黄色みの強いアイボリー。角のとれた塩味がナッツのような旨味を引き立てているこの美味しさは、大切に造られた農家製ならではの、山生まれの個性的な力強さは、やや辛口の白ワインが個性を引き立たせます。</p>	 <p>ピアーヴェ ヴェッキオ 10月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●イタリア・ヴェネト州 <p>世界自然遺産認定のドロミテ山塊地帯の山に囲まれた美しいバベルノ県で生産されています。濃厚なナッツようなコク、完熟のバイナップルを思わせる風味、キャラメルのような後味を余韻に残します。</p>  <p>モルビエ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セミハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●フランス・フランシュ・コンテ圏ドゥー県 <p>もともとは「コンテ」をつくる人が残りのミルクを使って自家用につくっていたチーズです。軽い甘みが感じられるまろやかで食べやすいチーズです。辛口の白ワインやフルーティーな赤ワインと合わせてどうぞ。</p>
 <p>グッチョ 6月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●白カビタイプ●牛乳・羊乳混製●1個約150g ●イタリア ビエモンテ州 <p>口当たりもなめらかな、優しいミルクの甘味が感じられます。牛乳と羊乳それぞれのミルクの美味しさが、カスタードクリームのような組織を包みます。</p>  <p>コンテ(8ヶ月以上熟成)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●フランス フランシュ・コンテ圏 <p>アミノ酸の旨味成分がジャリジャリと音をたてるような食感がたまりません。熟成期間中にエビエアの板の上に置かれるコンテは、最低でも 83 種の風味を持つといわれています。</p>	 <p>ガレド ラ ロワール 12月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ウオッシュタイプ●牛乳製●1個260g ●フランス・ペイ・ド・ラ・ロワール圏 <p>ロワール川の下流、アンジュー地方のチーズ。水で洗ってのウオッシュ特有の香りは弱く、食べやすくて人気があります。ふわっと広がるミルクの甘み、やわらかな表皮とトロリとした生地です。</p>  <p>アッペンツェラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●スイス・アッペンツェル・アウサーローデン州 <p>スパイスや薬草を加えた白ワインに浸した布で、繰り返し拭きながら熟成させてつくられるアッペンツェル地方を代表するチーズ。ミルクの甘味とスパイス的な風味が凝縮されています。日本酒や焼酎にも。</p>
 <p>ブリッコ 8月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セミハードタイプ●羊乳製●100g 単位カット ●イタリア・トスカーナ州 <p>4ヶ月熟成の「ペコリーノ・トスカーノ」を更に1ヶ月間赤ワインに漬け込んで熟成させたチーズで、「ほろ酔い」という意味を持ちます。戦時中、農民達が盗みを働く兵士からチーズを守る為にワインの樽の中に隠したのが始まりと言われています。ワインの香りに思わず酔いしれる美味しさです。</p>  <p>アルスア ウジョア</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セミハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●スペインガリシア州 <p>お供え餅のようにむっちりとした印象の「アルスア・ウジョア」。ヨーグルトのようなさわやかな香りと酸味、ねっとりとした食感で、クリーミーなミルクの甘みが広がります。</p>	 <p>クアルティローロ ロンバルド 2月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ウオッシュタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●イタリア・ロンバルディア州 <p>外皮は薄く、もろく砕けやすい生地は白くさっぱりとした口当たりですが、その奥にミルクの旨みを感じるコクがあります。オリーブオイルと合わせてサラダに、溶かしてスープの隠し味に。</p>  <p>トム ドラライク</p> <ul style="list-style-type: none"> ●青かびタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●フランス・オーヴェルニュ圏 <p>オーヴェルニュ地方は伝統的に自然に恵まれ、山に肥沃な牧草地が広がっており、良質な牧草から作られた、青カビの風味を持ちつつマイルドな味わいで、通の方から初心者の方まで幅広くお楽しみいただけます。</p>

【頒布会要項】

- ◆頒布会期間:2ヶ月に1回×6回(2,500円(税込)×6)
- ◆お届け時期:中旬から下旬
- ◆頒布会開始:いつからでもOK(申し込みは開始月の前月中旬頃まで)
- ◆生産者の都合や・輸入状況の関係で商品を変更させて頂く場合がございます
- ◆送料(クール)別途になります

【頒布会特典】

- 最終回(6回目)に「枝付きレーズン 90g」プレゼント
- 各回、チーズと併せてワイン・日本酒等合計 8,000 円以上同送で送料無料(クール代はお客様ご負担)でお届けします。
- ※1 個口にて適用(サイズの関係で日本酒は 720ml サイズで)
- ※ワイン・日本酒セット希望の方は発送前、ご連絡いただければ、利き酒師&ソムリエがチーズに合う銘柄を厳選致します。



日本酒・ワインの事なら

酒匠研究会連合会認定 利き酒師
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

三清酒店

地酒の隠れ家 三清酒店
〒945-0046 新潟県柏崎市四谷 3-2-44
TEL0257-22-3354/FAX0257-22-3617
Mail sanssei@eos.ocn.ne.jp
HP 三清酒店で検索