

世界のチーズ頒布会



『恋人はミルク、花嫁はバター、妻はチーズ。』これはドイツ評論家の言葉ですが、女性同様チーズも歳を重ねさらに旨味を増す事を意味しています。素晴らしいチーズと共に至福のひと時を！

Bコース 3,000円コース

チーズ好きにはたまらないチーズを厳選しました。どっぶりハマって楽しみ下さい。

<p>プティ マンステール 4月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ウオッシュタイプ●牛乳製●1個125g ●フランス・アルザス圏 <p>アルザス地方のヴォージュ山中で修道士によって造られたチーズ。熟成すると表皮はオレンジがかり中はねっとりクリーミーで上質なミルクの香りがします。そのまま食べるのはもちろんですが、アツアツのジャガイモにのせて食べるのが地元の冬の風物詩。</p> <p>モンテ ヴェロネーゼ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●セミハードタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●イタリア・ヴェネト州 <p>程よい塩味、バターのような甘みと牛たちの食む牧草の香りがほのかに感じられる、デリケートでクリーミーな味わい。外皮は薄く、弾力を持つ強めの麦わら色、生地は白みがかった薄い麦わら色をして、小さな孔が均等に点在しています。</p>	<p>サン ネクテール 10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 ●フランス・オーヴェルニュ圏 <p>世表皮は淡いオレンジ色で香りは優しく、むちむちとした中はミルクの風味豊かでナッチィな味わい。軽めの赤ワインに合わせて、あるいは朝食にフルーツと一緒にいただくのもおすすめです</p> <p>オッチェリ アル パローロ</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 ピエモンテ州 <p>パローロ(ネッピオーロ)ワインの搾りかすに漬け込むことで、まさに酔っ払いチーズ。香り高く滋味あふれる味わいには、ピエモンテの銘醸ワインをあわせて。表面に残る黒葡萄の搾りかすの一粒まで、美味しく召し上がれます。</p>
<p>ロックフォール/パピヨン社 6月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●青カビタイプ●羊乳製●100g 単位カット ●フランス・ミディ・ピレネー圏アヴェロン県 <p>世界中で愛されるフランス最古のチーズのひとつ。なめらかでねっとり濃厚な組織に美しく広がる青カビと羊乳のコクが絶妙な味わいを生み出し、その絶妙なバランスは、フランスブルーチーズの最高峰と讃えられる。</p> <p>ペコーノ トスカノ オーロ アンティコ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ハードタイプ●羊乳製●100g 単位カット ●イタリア・トスカナ州 <p>3000年前から造られる歴史あるチーズ。熟成は最低 6ヶ月以上。チーズ保護の為、外皮にはオリーブオイルが塗られ熟成されています。長期熟成により、羊乳のコクや風味がより増えています。削ってお料理にもお使い下さい。</p>	<p>ゾレット 12月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●白カビタイプ●牛乳製●100g 単位カット ●スイス・ヴォー州 <p>スイスの真ん中に位置する標高 1000mにある小さなチーズ工房で、絞ったての無殺菌乳を使い丁寧に手づくりされた「ゾレット」。クリスマスにぴったりな人気のチーズです。モミの葉をのせて熟成される生地は香ばしく、上質のミルクらしい甘みがあり、とってもクリーミー。</p> <p>サンマルスラン</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ソフトタイプ●牛乳製●1個約80g ●フランス・ロヌ・アルプ圏イゼール県 <p>ルイ11世のお気に入りのチーズとして逸話を残す「サン・マルスラン」。生地はきめ細やかで、とろっとなめらかな中身は、ヘーゼルナッツを思わせる香りも楽しめ、酸味がおだやかにミルクの甘みが感じられます。バゲットなどにのせて。</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・トスカナ州 <p>4ヶ月熟成の「ペコーノ・トスカノ」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>ロヴド プロヴァンス</p> <ul style="list-style-type: none"> ●シェーヴルタイプ●山羊乳製●1個約70g ●フランス プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール圏 <p>お団子のような丸型のコロコロと可愛い山羊乳製チーズ。南仏の高原でローズマリーやタイムなどをたっぷり食べて育った山羊のミルクからつくられています。口溶けが良く、爽やかな酸味とハーブの香りが広がります。</p>	<p>シャウルス 2月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●白カビタイプ●牛乳製●1個 250g ●フランス・シャンパーニュ・アルデンヌ圏 <p>濃厚な無殺菌乳から造られる農家製の「シャウルス」は、軽い酸味とキノコのような香りを持ち、さらりとしながら口溶けよく、その後口の切れの良さが冷えたシャンパンやシャブリとぴったりです。ピロードのような真っ白なかびが、降り積もった雪のような美しさです。シャンパーニュ地方の中心部トワワから 30kmほど南に下ったシャウルスの街の紋章が、シャ(=ネコ)とウルス(=クマ)と 2匹の動物から構成され、ラベルにも小さくデザインされています。「プリ」の様に切り口から流れるような熟成はせず、芯のあるホクホクとした食感が持ち味です。</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。
- ※発送前、ご連絡お願い致します。
- ※ソムリエがチーズに合うワインを厳選致します



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

地酒×ワイン

三清酒店

SANSEI-SAKETEN

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 sansei@eos.ocn.ne.jp

HP 三清酒店で検索