

# 三清チーズ倶楽部

## ボジョレーにクリスマスにチーズ



### 要注文

ヴィニヨン マルシェ トリュフ **2,778 円** (税込)



- ウオッシュタイプ
- 牛乳製
- 1 個 220g
- フランス アルザス圏産

自らの手で育てた葡萄でワインをつくり、販売する人のことを「ヴィニユロン」と言います。5 世代に渡る歴史を持つフィッシャー社では、そのヴィニユロンたちがアルザスの王道ウオッシュチーズ「マンステール」に手を加え、色々なシリーズのチーズをつくっています。その中のひとつ「ヴィニヨン マルシェ トリュフ」は、15 日ほど熟成させたマンステールの真ん中にトリュフをサンド。表皮の香ばしさとトリュフの芳醇な香りのハーモニーが楽しめます。

トムドシェーヴル

100g あたり **1,775 円** (税込)



- シェーヴルタイプ
- 山羊乳製
- 100g 単位カット
- フランス ポワトゥ シャラント圏産

白くきめ細やかな美しい生地には、穏やかな山羊乳の旨味が凝縮されています。生産者のポール・ジョルジュレ氏は、この地方を代表するシェーヴルチーズのつくり手。その美味しさの秘訣は、1975 年以来続けてきた「自社製の餌」。独自の特別な餌から得るミルクを、2 日間じっくりと時間をかけて凝固させ型入れを行うこだわりの製法から、繊細な味わいが生まれます。若い状態には白イチジクのジャム、熟成が進んだものには、クルミがとてもよく合います。

ポーフォール

100g 当たり **1,173 円** (税込)



- ハードタイプ
- 牛乳製
- 100g カット
- フランス ローヌ・アルプ圏産

フランスが誇る代表的な山のチーズ、「ポーフォール」。ほっくりとした栗を思わせる味わい、上品なコク、豊潤な香ばしさを、サヴォワ地方の辛口の白ワインがより一層引き立てます。至福のプリン TIME をお楽しみください。

トロンチェット 100g あたり **1,512 円** (税込)



- ソフトタイプ **やさしい**
- 山羊乳製 **山羊のミルク**
- 100g 単位カット
- イタリア ピエモンテ州

「小さな幹」という名を持つこのチーズの形は、この地方での典型的なものです。もともと一家庭にひとつのチーズがあったといわれる土地ですから、素朴で季節感あふれるチーズの宝庫なのです。牧草には生命力があふれ、木苺やイバラ、野生のタイムを豊富に食んだサーネン種の山羊のミルクから造られています。ほのかな甘味とシェーヴル特有の酸味がバランスの良い味わいです。同郷のさわやかな酸味の白ワインとともに、またハーブや桜の蜂蜜などを合わせても美味しくいただけます。



カブリファン

**1,389 円** (税込)



- シェーヴルタイプ
- 牛乳製
- 1 個 180g
- フランス ポワトゥ・シャラント圏産

牛白カビに覆われ、中身はしっとり柔らか。くせもほとんどない大変食べやすい工場製シェーヴルです。そのままカットしてクラッカーにのせ、お好みのジャムやハチミツ、果物などを添えたり、サラダやピザに加えても美味しく召し上がれます。スパークリングワイン、爽やかな白ワイン、しっかりした白ワイン、フルーティーな赤ワインに合います

ルプティアルザシアン **1,467 円** (税込)



- ウオッシュタイプ
- 牛乳製
- 1 個 125g
- フランス アルザス圏産

この 125g のミニサイズのウオッシュチ「ル・プティ・アルザシアン」は、綺麗なオレンジ色の表皮に包まれ、ミルクの甘みもしっかりと感じられるマイルドなゲヴェルツトラミネルやピノ・グリに合せてお楽しみください。

### 《注意事項》

※カット商品は、100g あたりの価格ですので、正味重量によって価格が変わりますのでご了承お願い致します。

※11月中旬からは常時在庫予定です(在庫切れの場合、次回入荷までお待ちいただく事があります)

※月 1 回ないし 2 回の仕入れになります。在庫状況や輸入状況の関係で希望受取日間に合わないこともあります。

※発送の場合は別途送料がかかります

柏崎唯一の本格チーズ取り扱店



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 sansei@eos.ocn.ne.jp

HP ①三清酒店で検索



裏面に続く