

## 10～12月分研修会 まもなく受付開始 募集開始 9月2日(月)

トピック(P2)

チーズを簡単に且つ

美味しく食べたい



## チーズ・ソーセージ作り 各種研修会行っています！

当センターでは3か月ごとに研修会の受付を行っており、次の10-12月分の研修会の申込日は9月2日となっています。お申し込みに関しては当日の朝9時より、お電話での受付のみとさせていただきます。受付開始後は非常にお電話が込み合います。繋がりにくい場合は何度かお試しください。

また、以上のような研修会とは別に、当センターの主催で行う研修会もご用意しております。こちらの研修会は予め日時と作る品目は決まっており、基本的に少人数ごとの募集となります。定員である10名になり次第受付は終了させていただきます。未経験だけどちょっとだけ物作りを楽しみたいという方や普段中々研修会の予約を取れないという方もお待ちしております。具体的な日程と申込日は右側に記載しております。



- ・10月16日(水)  
ソーセージ作り
- ・10月28日(月)  
ゴータチーズ作り

**申込開始:9月11日(水)**

受付開始は朝9時より。  
お電話のみとさせていただきます。

## 今回のトピック

**チーズを簡単に且つ美味しく食べたい！**

今日では国内産、国外産の多種多様なチーズが店頭で見かけられるようになりました。まろやかなゴーダタイプや白カビタイプ、匂いの強いウォッシュタイプや青カビタイプ等色々ありますが、いざ買ってみるとどう食べたらいいのか食べ方を迷う人も少なくないのではないのでしょうか。今回は2タイプのチーズについて食べ方を少しだけ提案させていただきます。



・まろやかな匂いの少ないセミハード系にはトマトを添えて酸味と旨味をプラス！

写真はグランモンテオというチーズ。癖が無くまろやかであっさりとしたチーズだが、セミドライマトのオイル漬けを添えるだけでトマトのもつ酸味と強い旨味がチーズの味に相乗効果をもたらし、さらなるコクを生み出す。性格の穏やかなチーズにおススメ。



・塩気が強くて匂いの強い青カビタイプには蜂蜜をかけて大人のデザートに！

写真は世界3大青カビチーズの一つであるスティルトン。青カビチーズに共通して言えるのは濃い塩味と特有の香気だろう。しかしそこに蜂蜜をかけると甘みとチーズの塩味が対比効果を生み出し其々単体で食べるよりも甘く感じ、また強い香気は抑えられ程よいアクセントになる。