

4月

イタリア
タレツジョ
約150g(ウォッシュ)

イタリアのウォッシュを代表するタレツジョ。今回お届けするものはまさにふるさとタレツジョ渓谷でつくられています。塩水で洗われた外皮は特有の香りがありますが、中身はミルクィでやさしい口当たりです。

シャトー・ド・ランガン ラングドック地方

☆テール・ド・ランガン/ルーージュ

赤・ややコクあり
魅力的なチェリー色。香りはチェリーやクローブを思わせる。口当たりはまるやかでフレッシュ、とてもバランスのよい味わいです。

5月

フランス
ブション・ダルマンス
1個(白カビ)

ブション=ワインのコレクションの形をし、上質のチョコレートのように舌の上ですっと溶けていきます。熟成につれ外皮と生地が分かれ、濃厚なコクが

シャトー・ヴィニヨル ボルドー地方

☆シャトー・ヴィニヨル/ボルドー・クレレ

ロゼ・すっきり辛口
透き通ったいちご色に、赤い果実を思わせる香りはまさに赤ワイン。しかし味わいは清涼感たっぷりの白ワインのようです。キリッと冷やしてお楽しみ下さい。

10月

スイス
グリュイエール・ダルバージュ

約100g(ハード)
夏に1,500m以上の高地で過ごし1,000種類以上の高山植物を食べた牛のミルクを使用。豊かな芳香と凝縮された旨みは格別。グリュイエールの中でも生産量が限ら

ドメヌ・ドーピアック ラングドック地方

☆ル・マゼ/ルーージュ

赤・コクあり
比較的、果皮の薄い種類のぶどうを主体に使用しているので、タンニンが控えめ。果実味が豊かでさっぱりした、口当たりの良いワインです。家庭料理に合わせやすいので、毎日でも楽しんでいただけます。

11月

フランス
カレ・ド・ロレーヌ

1/2個(白カビ)
名前の通り、ロレーヌで作られる四角い(=カレ)チーズ。新雪のように真っ白で美しい白カビに覆われ、ミルクィで塩味も控えめの優しい味わい。ドライフルーツが入ったパンにのせるとより美味です。

ドマ・ガサック ラングドック地方

☆ル・マズリエ/メルロ

赤・ややコクあり
完熟した果物のジャムに、ナッツやバニラの香りが立ち上る、力強く複雑な香り。密度の高いタンニンは男性的で厳格な印象。それでいて繊細で、丸くコクがあり、複雑な余韻が残

6月

フランス
マニゴディーン

約100g(ウォッシュ)
アルプスの栄養豊富な牧草を食べた牛の無殺菌乳を使用。まず農家で1週間熟成。その後パカール社で25回ほど表面を洗い、丁寧に追熟させます。香ばしくクリーミーで、ミルクの濃厚な旨みを味わっていただけます。

ジャン=マルク・ラフォレ ブルゴーニュ地方

☆ジャン=マルク・ラフォレ/ボージュレ・ヴィラージュ

赤・ややコクあり
フルーティでさっぱり、口当たりの良いワイン。それでいてしっかり熟成したぶどうが持つ果実味の余韻があり、飲み飽きしません。

7月

フランス
キュレ・ナンテ・オ・ミュスカデ

1/2個(ウォッシュ)
フランス革命時代、ナントの街に逃れた司祭(キュレ)が造ったと言われる、歴史あるチーズ。歴史ある弾力と、ナッツ系の風味、ミルクの甘みが広がって、ウォッシュ初心者でも楽しめる味わ

シャトー・ラフルール・デュ・ロワ ボルドー地方

☆シャトー・バクレット

白・すっきり辛口
澄んで輝く、やや黄金色の液体は、柑橘や桃のような繊細な香り、花のアロマを感じます。滑らかな余韻は長く、爽やかな酸

12月

イギリス
スティルトン

約100g(青カビ)
世界3大ブルーチーズの一つで、イギリスが生んだ傑作。ねっとりした濃厚な口当たりで、あと味には蜂蜜のような甘みを感じられます。全て手作業の伝統的手法を守

クロ・バガテル ラングドック地方

☆クロ・バガテル/キュヴェ・トラディション・ルーージュ

赤・コクあり
完熟した果実やスパイスを思わせる濃厚な香り、そして豊富なタンニンがなめらかに溶け込み、心地よい飲み口。胡椒をきかせたステーキやとんかつにもよくあ

2017 1月

フランス
トゥール・デュ・クリュ

1個(ウォッシュ)
フランスウォッシュチーズの王道、エボリスと同じ製法ですが、小さい分だけ洗う表面積の割合が増えるので、味わいも濃厚。むっちりとした生地の滑らかな舌触りは格別です。

ドメヌ・ラルジョル ラングドック地方

☆エキリース/メルロ・カベルネ

赤・コクあり
小さな赤い果実や香ばしいバニラの香りと共に、完熟した果実の濃厚な味わいが口の中でゆつたりと長い余韻を残します。10年以上熟成させることのできる力のあるワインで

8月

フランス
ブリヤ・サヴァラン・ア・ラ・ババイヤ

1/4個(フレッシュ)
表面に贅沢に付けられた華やかな宝石はドライババイヤ。生地は生クリームが加えられ、なめらかで、爽やかな酸味のクリームチーズ。そこにババイヤの甘みが加わってケーキのようなおいしさです。

シャトー・ラ・ラズ・カマン ボルドー地方

☆シャトー・ラ・ラズ・カマン/ブラン

白・すっきり辛口
白い花や柑橘系果実の爽やかな風味。辛口ですが果実味がたっぷりで、フレッシュさにかすかな甘みがあり、とても心地よい白ワインです。

9月

スペイン
ムルシア・アルピノ

約100g(セミハード)
ピノ、つまりワインで表面を拭いて熟成させており、表皮と生地のコントラストが美しい山羊乳製のチーズです。甘み・酸味・塩分のバランスがよく、濃厚なのにすっきりとした独特の味わいです。

ドメヌ・ショーム=アルノー コート・デュ・ロース地方

☆キュヴェ・マルスラン

赤・ややコクあり
熟したイチゴ、黒オリーブのような風味で、果実味たっぷり。しかし酸がきれいに残っているため、とてもフレッシュで軽やか。冷やして飲むのもお

2017 2月

フランス
クール・エス・ア・ラ・ローズ

1個(フレッシュ)
かわいいハート型の表面にバラの花びらを散りばめた、牛乳製フレッシュタイプのチーズ。クリーミーで上品な酸味が特徴。ハチミツをそえてデザート感覚でもお楽しみ頂けます

ドメヌ・ジャッキー・プレス ロワール地方

☆ピノ・ノワール・キュヴェ・ロワイヤル

赤・軽口
特に女性からの、樽を使わずタンニン控えめで、ブドウのピュアな果実味をそのまま楽しみたいという要望から実現した、赤いベリー系果実の風味がたっぷりのグイグイ

2017 3月

フランス
ラングル

1/2個(ウォッシュ)
熟成の段階で反転させない為、上面にできるフォンテーヌ(=泉)と呼ばれるくぼみが特徴。水分が多く目の詰まった生地は、舌の上ですっと溶けていき、成熟した濃厚な味わいが口の中に広がります。

ドメヌ・ムリエ ラングドック地方

☆ムリエ/トラディション

赤・ややコクあり
果実や香草の複雑で優雅な香り、そして雑味のないピュアな味わいを長い余韻で楽しめます。赤ワイン入門としておすすめの本一冊です。お好み焼きと相性がよい気軽な一面も魅力的。

