



12月 オススメチーズ



モートリュフPROTHSCHILD

〈フランス 生乳〉

格別に香り高い生の黒トリュフをたっぷり挟んだ最高に贅沢なチーズです。召し上がる少し前に冷蔵庫から出して、常温出しておくことで本来の香りや風味が楽しめます。シャンパンや日本酒、重めの赤ワインとどうぞ。ワインでも有名なロートシルト家が手がける、貴重な農家製の白カビチーズ、ブリドモー。旨味の余韻と香り豊かなトリュフの風味をご堪能ください。

ブリヤサヴァランアフィネ

〈フランス 生乳〉

フランスの有名な美食家の名から命名された「ブリヤサヴァラン」。その名にふさわしいリッチなコクと素晴らしい口溶けのチーズです。表面は白カビに覆われ、中の組織はきめ細やかでクリーミーです。辛口のシャンパンとどうぞ。

ロックフォールA.O.C.ヴェルニエール

〈フランス 羊乳〉

フランスを代表するブルーチーズ。“ブルーチーズの王様”と言われるのにふさわしい濃厚な深みが特徴。ロックフォールを製造、熟成している7社のうち、ヴェルニエール家は、ロックフォール村の熟成庫を17世紀から所有する由緒正しい家系の生産者です。甘口の白ワイン、ソーテルヌや、大吟醸の日本酒にもお勧めです。通常より長い熟成の為、なめらかな口溶けをお楽しみ頂けます。

コスナール

〈フランス 羊乳〉

フランスのアヴェロンにて、ロックフォールの作り手ヴェルニエール家が作る羊乳製のチーズです。優しい羊乳の甘みや柔らかい酸味、しなやかな組織をお楽しみいただけます。ロゼやフルーティーな白ワインのお供にどうぞ。



フロマージュサロン 中谷 瞳