

今こそチーズで免疫力 UP !

しあわせホルモン出していきましょう!

作・よねたゆみこ



チーズの店コンテ スタッフ近況



工藤 典子 (くどう のりこ)
「世界に向けて道産チーズを発信しよう」という意図のもと、英語を学び始めて半年...さっぱり上達せず心が折れそうです。まずは「英検3級」目指します。



佐々木 知紗 (ささき ちさ)
人生初、ジム通いにハマってます! 毎時6,1kを10%の傾斜で一時間以上歩いてます。終わった後のビールは最高~♡愛するお酒の為に、苦手な筋トレ頑張ります!!



伊藤 昌美 (いとう まさみ)
家の中で転倒し肋骨をキレイに骨折...コルセット生活をしていました。骨粗鬆症はチーズのおかげで問題なしです。乳製品♡大事ですね!



吉光 真理子 (よしみつ まりこ)
こんにちは、平成29年明治神宮を訪れた時から始めた御朱印帳ですが、何処かに行く度に携帯し忘れていたのですが今回訪れた青森県で締めくくる事ができました。平成から令



佐藤 順子 (さとう じゅんこ)
断捨離をしています、なかなか進まず、まだまだ片付けるところがたくさんあり、いつ終わるのでしょうか...!?



足立 唯 (あだち ゆい)
珈琲が大好きで、色々な豆を常備して楽しんでいます。珈琲にもチーズはぴったり。旨み、甘みのあるコンテが良く合いますよ!



木下 拓子 (きのした ひろこ)
コンテで働くようになってから、野菜や果物と同様に、今まで以上にチーズにも季節感を感じられて、幸せです♡



小島 聡太 (こじま そうた)
福岡県出身の大学生です。好きなチーズは幸、コンテです。最近ラクレットオープンを買って毎日のように食べています。

謎の女 JUN
前日に摂取したチーズとワインのカロリーを消費すべく、ジョグに励んでおります。いつまで続くかは謎です...

キャンティちゃんのワクワク料理教室

材料

グリュイエール	200g
エメンタール	200g
白ワイン	200cc
コーンスターチ	大匙 1
ニンニク	1 かけ
塩・こしょう	少々
(キルシュ	少々)

具材 バゲット、ブロッコリー、じゃがいも、チコリ、マッシュルーム
ヤンニョムチキン (他に、にんじん、ウインナーなど)

作り方

- ① チーズを7~8mmの角切りにし、コーンスターチをまぶしておく。
- ② フォンデュ鍋にニンニクの切り口をこすりつけ、白ワインをいれ火にかけ、①を2~3回にわけていれて煮溶かし、塩・こしょうをする。
(お好みでキルシュ等で香づけをする)
- ③ 下ごしらえした具材を絡めていただく。

具材は新鮮な北海道マッシュルームを食べやすくカットしたもの、チコリなども意外と美味しいです。

でもなんといってもバゲットとじゃがいもが王道ですね!!



SHOP INFORMATION

チーズの店コンテ CONTE

〒064-0820

札幌市中央区大通西24丁目2番3号

プレミエール円山1F

TEL&FAX 011-624-7084

E-mail: cheese.conte@gmail.com

営業時間: 11:00 ~ 19:00

定休日: 水曜日

アクセス 地下鉄東西線 円山公園駅
5番出口より徒歩2分
駐車スペース有り



ホームページはこちらから

コンテ スタッフおすすめのお店 (今回は吉光が担当)

今回ご紹介するのは、チーズの店コンテのご近所「円山炭馳走鉄八」さんです。
地下鉄東西線円山公園駅5番出口から徒歩2分くらい。

白い壁に鉄八の文字が刻まれたお洒落な外観。入口の重厚感ある引戸を開けると、炉端に立つご主人が出迎えてくれます。店内は和モダンな造りで、居心地の良いリビングの様な雰囲気。一人でふらっと寄り道した時は、お決まりの手羽先と奥様の作るおばんざいが欠かせません。

現在の場所で37年間営業されていた先代からバトンを引継いだ南雲さんご夫妻。もともと食べる事、飲む事が大好きというもあり、気になる食材があれば生産者さんを訪ねる事も度々だとか。そして直接話を聞いて感じた事や、考え方も変わり、一つの命を大切にしたいという思いが強くなったと話して下さった事が印象的でした。

今回のコース料理でも、旬の食材を美味しく味わえるように数種類の塩で楽しませて頂きました。そして、お料理と一緒に楽しみにしていたのがサッポロのパーフェクト classic です。このビールの認定証は日頃から管理を徹底して提供しているお店じゃないとなかなかもらえない証です。きめの細かいクリーミーな泡が特徴のビールです。

馳走って、来客の為に走り回って準備し、食事を振舞って心から饗すとありましたが、南雲さんご夫妻の姿は店名の馳走そのものだと感じました。是非鉄八さんで旬の物を食べて季節を楽しんで下さい。最後にご馳走さまという言葉に今更ですが大切な意味があったのだと気づかされました。鉄八さんご馳走さまでした。



円山炭馳走鉄八

〒006-0031 札幌市手稲区稲穂1条4丁目8-10
Tel: 011-838-8498 メール: parco.fiera.sapporo@gmail.com
※ディナーは1日2組(1組1名~10名様まで)の完全予約制
※テイクアウトメニュー有 詳しくはHPをご覧ください
<https://www.parcofiera-sapporo.com/>



スタッフちさの
＜舌兵衛＞酒コラム

～日本酒編・その2～

去る3月の春分日に、「おばんざいと和食 風香」さんと、恒例のチーズを使った和食と日本酒を楽しむ会を開催しました。その会で出された料理の中で、とても簡単で美味しいレシピをご紹介します♪白糠酪恵舎のモッツアレラをスライスして、あさつきを散らし柚子ポン酢をかけるだけのお手軽レシピです。

酪恵舎のモッツアレラは、なめらかでジューシー。ポン酢の酸味がミルク感をより一層引き立てます。これからの季節にピッタリの爽やかな一品です♪合わせた日本酒は、福島県の大木代吉本店「楽器正宗本醸造中取り」。この日本酒は甘旨ジューシーで、甘酸のバランスが優れた、スーパー本醸造と名高い日本酒です。モッツアレラのミルクの甘味とポン酢の酸味が見事に調和し、素晴らしいハーモニーを生み出します。花冷え(10℃)～涼冷え(15℃)で、ガラス製のお猪口やワイングラスで飲むのがおススメです♪キリッと冷やしたシャンパングラスで、人気急上昇中のスパークリング清酒である「大信州純米吟醸スパークリング」や「紀土スパークリング純米大吟醸」と合わせても◎白糠酪恵舎のモッツアレラはコンテで大人気のチーズです♪ぜひ一度お試しくださいね☆

酪恵舎モッツアレラをポン酢で
あん肝 絞り白菜 水菜 占地 椎茸

おばんざいと和食 風香 (ふうか)
札幌市中央区大通西16丁目2-4 メゾンエクレール近代美術館2階 ～地下鉄東西線 西18丁目駅より徒歩2分

右から2番目
楽器正宗本醸造中取り

プレゼント

クロスワード

クロスワードを解いた後、A-Dを拾いだしてください。現れたことばを同封のハガキに記入の上、返送ください。
正解者には素敵なプレゼントを差し上げます。＜ヒント＞「〇〇〇〇チーズ工房」の「幸」がグランプリに!

よこのキー

- まる さんかく 〇〇〇
- 函館名物「〇〇踊り」
- 疫病退散にご利益があるという妖怪
- ⇄アウト
- 市場で値段を決める方法
- 横浜〇〇スターズ
- 大きな口の動物
- 世界最大の動画共有サービス
かかとなどの角質ケアに



たてのキー

- 野球、サッカー、プロレスなどのゲーム
- ⇄天井
- 本家本元はノルマンディー
- 徳利の細い部分
- ランキングのトップ

1	10	11		2	16
3			13		
4			5	15	
	6	12		7	17
8			14		
9					