

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)
 <すすきのビル>の看板にも描かれている北海道限定・ニッカの<ハイボール薫る夜>が大好きです。つまみには、山羊のハードチーズがいい感じ。



佐々木 知紗(ささき ちさ)
 SAKE DIPLOMA に合格しました！チーズとのペアリングを楽しみながら探していきたいです。大七純米生酛のぬる燗が大好きです♡



伊藤 昌美(いとう まさみ)
 東京で行きたかった根津美術館と草間彌生美術館に行ってきました！エレベーター、トイレまで水玉まみれでかわいい！！



吉光 真理子(よしみつ まりこ)
 時々、コンテに行くとき本当にチーズにも季節があるなぁと感じるこの頃です。段々と歳をとると食べ物の好みも変化するということが、チーズはまた別口？笑かもしれませぬ！



佐藤 順子(さとう じゅんこ)
 近所の友人に二人目のお孫さんが生まれました。小さくてかわいい・・・♡私もかわいい孫が欲しい



足立 唯(あだち ゆい)
 関東の催事で道産チーズ販売をしてきました！東京や千葉でも大人気。どんどん魅力が広まっていくと嬉しいです(^ ^)



木下 拓子(きのした ひろこ)
 温かい物が恋しい季節になり、チーズフォンデュ、モンドールのオープン焼♡等チーズメニューを思い浮かべている今日この頃です。



とろ～り美味しいモンドール。余ったら器にアルミを巻いて、オープンで焼いても美味！

コンテバスツアー！楽しかった～♪

昨年に続き2回目のコンテバスツアー今年もニセコ～洞爺を巡る旅まずは、喜茂別(きもべつ)町の「チーズ工房タカラ」さん！43名の団体に押しかけました。

「ニセコチーズ工房」さんへ！！
 二代目 近藤裕志さん 最近、パパになったばかり。「こだわらない」で新しいものを、次々挑戦して生み出していくという姿勢素敵だな、真似したいな～って思いました！！
 「二世古ミモレット」と「二世古 空<ku>」の試食を頂きました。

お楽しみランチは・・・
 「杏ダイニング」さんです。

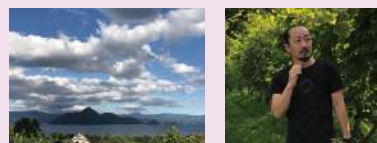
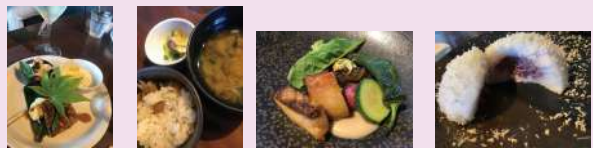
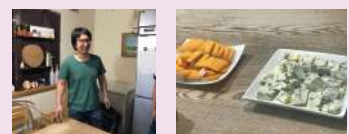
後半戦は「二世古酒造」さんから。たくさんの試飲を出してくださいました。原酒にこだわる社長さんのお話が面白すぎて、ずーっと飲みながら聴いていたのですが、時間がなく後ろ髪を引かれながらバスへと戻りました。

いよいよ洞爺湖「月浦ワイナリー」へ。葡萄畑から見る景色は絶景です！

オーナーの岸本さん 最近の道産ワインブームからの、苗が手に入りにくくなったお話などお伺いしました。

バスツアー、最後は「レークヒルファーム 洞爺」さん！！
 日曜日の夕方、たくさんのお客様でにぎわっていました。

ご参加の皆様ありがとうございます！
 次回はどこを訪ねようか企画中です。どうぞ楽しみに♪



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 (今回は伊藤が担当)

すすきの駅から程近い都通沿いのビルの階段を降りると、おしゃれな看板と入口があります。そしてパンダが迎えてくれます♡
「フレンチパンダ」さんは、こだわりの有機ワイン、あの「布袋」の点心も食べることができる、カジュアルフレンチごはんのお店です。

「フレンチパンダ」さん誕生について、シェフの中村直樹さんに話を伺いました。
オーナーシェフであるフレンチレストラン「Aki Nagao」の長尾さんと「布袋」の若旦那さんの仲が良く、「気軽にフレンチと中華を持ち寄って、ワインが飲めるお店があったらいいな」というお話から、アキナガオ系列店として始まったということです。

今回はスタッフとワイン & チーズ、テーブルコーディネーターの高橋郁子先生と一緒に楽しみに伺いました！
まず飲み物ですが、なんと飲み放題があり、呑んべえの私達は飲み放題で！スパークリングもカクテルもワインも本格的です。
食事はメニュー表のパンダマークがオススメ！

いただいたのは「鯖とじゃがいものブランダード」、「布袋ザンギ」(中村シェフが成形してるという丸い形)、本日のパスタ「あさりとフレッシュトマトのスパゲッティ」、メニューにはなかった「白老牛のサラダ」、「ふんわり玉子のオムライス」。
シェフから「こってり濃厚！サツマイモのポターージュ」、もちろん「本日のチーズいろいろ」も！
道産、ヨーロッパ産の豊富な品揃えです！
どのお料理もカジュアルだけどフレンチを感じてとても美味しかったです。

中村シェフの優しさ、スタッフ皆さんの笑顔が店内の雰囲気にもあらわれていて、とても居心地がよいステキなお店でした。ぜひいってみてくださいね！

French Panda
〒060-0061 札幌市中央区南3条西3丁目 3-3 G-DINNING 地下1階
電話番号 011-206-7243 営業時間 18:00-2:00(L.O.) 定休日 日曜日、第2月曜日



さつまいものポターージュ



本日のチーズいろいろ



鯖とじゃがいものブランダード



ふんわり玉子のオムライス



白老牛のサラダ



布袋ザンギ



長尾オーナー
中村シェフ



スタッフちさの
＜香兵衛＞酒コラム

～その1・日本酒編～

皆さんは何の飲み物と一緒にチーズを召し上がっていますか？ビール、コーヒー、紅茶、ほうじ茶、牛乳・・・色々あると思います。コンテのお客様はやはりワイン派が多いのかなという印象がありますが、最近増えてきたと感じるのがズバリ日本酒！！です。実はチーズも日本酒に合います。2つは同じ醗酵食品同士なので、旨味の相乗効果が生まれ、ものすごく相性がいいんです。どんなタイプのチーズにも合わせ易いのも特徴です。

先日、おばんざいと和食のお店「風香」さんにて、「ニセコチーズ工房のチーズ × 和食 × 日本酒のイベント」がありました。その献立の中でチーズと日本酒の最高のペアリングに出会いました！！ニセコチーズ工房の「エクストラハード(仮)」という硬質で旨味の強い、こちらのチーズを薄くスライスし、上に海苔の佃煮とワサビを乗せてお

爛した日本酒に合わせると、それはもう天に昇るような感動的な美味しさ！！でした。誰にでも簡単に作れるところもまた素晴らしい！！
ポイントは日本酒を燗にすること。チーズは熱を加えることで旨味と香りが増します。

チーズを一口分含み、燗酒をクイッと流し込むと口の中で何とも言えない絶妙なハーモニーを生み出します。そして出来ればより香りの立つ「平盃」というおちょこで飲むとなおよし！！

ニセコチーズ工房の「エクストラハード(仮)」は、工房さんとコンテでしか買えない幻のチーズです。店頭にて絶賛発売中！！ぜひお試し下さいね☆

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＞にわかファンで盛り上がりました！

よこのキー

- 1、ゲーセンでハンマーを使って遊ぶ
- 2、物をラッピングする紙
- 3、その〇〇＝そのたびごとに
- 4、2020年の12月末で活動休止
- 5、他人の不幸は〇〇の味
- 6、ギョウ〇〇のできるラーメン屋
- 7、公園を英語で
- 8、市場、銀行、モバイル、イーグルス

たてのキー

- 1、カプレーゼに使うチーズ
- 5、ピンクレディは〇〇とケイ
- 7、あん、食、カレー
- 9、キムタクがパイロット役のドラマ「幸運を祈る」
- 10、紙をプラスチックではさむ加工 〇〇ネット
- 11、田んぼにいるカメムシ
- 12、インフルエンザの治療薬 〇〇フル
- 13、ハンバーグといえば、〇〇〇〇ドンキー

1	9	10	11	12	
	B				
2					
3					13
				5	
4					
6			7		D
8					
	A				