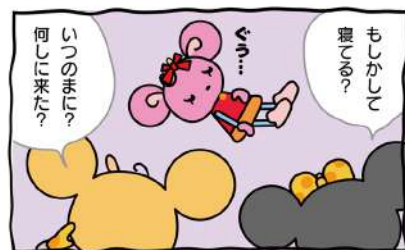
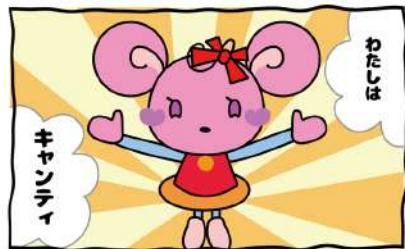


今こそチーズで免疫力 UP !

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)
英会話のレッスンから飲み会まで、なんでも Zoom な生活です。Zoom で「炙りチーズ選手権」を開催するのが夢!



佐々木 知紗 (ささき ちさ)
小布施ワイナリーの赤ワインにどハマりしました♥すぐに 3 本取り寄せてソッコー飲み干して、それでもまだ飲みたい笑 日本のワイナリーのレベルの高さに感動です!!



伊藤 昌美 (いとう まさみ)
最近では動画にはまっています。チーズの製造やレシピ! 一番は、ゆるゆるなモモちゃんウメさんのオフィスアニメ「モモ・ウメ」クセになります♪



吉光 真理子 (よしみつ まりこ)
皆様お元気ですか? 私は最近、戸籍等を取寄せる機会があり家系図なるものを叔父の手をかりながら作りました。調べてみると両家とも山口県の出らしく驚きました。



佐藤 順子 (さとう じゅんこ)
今、はまっているのは、ラクレットチーズです。とかして、じゃがいも ウィナー 魚介類 バゲットなどにつけて、ワインとも最高です。特に、「十勝ラクレット モールウォッシュ」が最高!



足立 唯 (あだち ゆい)
パン、ワイン、野菜や珈琲豆...北海道あちこちのお店の美味しい通信販売にハマり中! そろそろ届くかな〜と待つのも楽しい時間です。



木下 拓子 (きのした ひろこ)
コロナによる自粛期間中は Take Out が唯一の楽しみでした♪ 気になっていたお店の味も堪能出来ました♡



謎の女 JUN
たまにしかいないので、めったに会えません(会えたらラッキーです!) ワインが好きで、つまみとしてのチーズも好き。バイト代より購入するチーズ代のほうがはるかに高いのが悩み。



キャンティちゃんのワクワク料理教室

~ギャニオンの極上メープルシロップを使った幸せチーズレシピ~

材料

- ☆ 4~5枚切りの食パン 1枚
- ☆ マヨネーズ適宜
- ☆ バナナ小 1本
- ☆ コンテ 8か月熟成とかタンタカとか幸とか、お好きなチーズをお好みで



作り方

- ① バナナをフォークの背で荒く潰す。
- ② 食パンに適宜にマヨネーズを塗る。
- ③ ②に①を均等に乘せて、シュレッド状にしたチーズをたくさん乗せる。
- ④ オーブントースターで、チーズがとろりとなって軽く焦げ目がつくまで焼く。
- ⑤ 仕上げにたっぷりメープルシロップをかけていただく♪

このお料理にピッタリなのは、GAGNON (ギャニオン) GradeA ゴールデン (デリケートテイスト) 厳選した100%ピュアなメープルシロップにこだわっています。上品な甘さがチーズの味わいを引き立たせます。



おすすめチーズ

タンタカ<白糠酪恵舎 / 白糠町>「鍛高 (たんだか)」は白糠の地名で、アイヌ語で「カレイ科の魚」のこと。部分脱脂して18ヶ月以上熟成させた「グラナ」タイプ。しっかりと熟成しているので、アミノ酸が豊富に含まれています。そのまま酒のつまみに、すりおろして料理にも。



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 (今回は佐々木が担当)

J R札幌駅から小樽方面の普通列車に揺られること約25分。普段JRに乗らない私は、ちょっとしたプチ旅行気分です。稲穂駅を目指しました。稲穂駅から歩いて30秒。目の前に素敵なイタリアンのお店「パルコフィエラ」があります。

北イタリアのピエモンテで修行をされた中條大輔シェフの作り出す料理は、食へのこだわり、あくなき探求心、自由な感性、そしてシェフの情熱に溢れています。お店の扉を開けると、目に飛び込んでくるのが、ガラス張りのセラーのような一台の熟成庫。中には吊るされた自家製の大きな生ハムやたくさんの種類のサルーミがありました。さらに扉を開けると、白を基調としたシンプルで清潔感のある明るい店内が広がり、開放的なオープンキッチンと大きな木のカウンター。料理をするシェフの指先まで見ることができるなんて何という贅沢！それはシェフの自信の表れのようにも思えました。

料理はおまかせコースのみで、その日しか出会えない中條シェフの感性と独自のセンスが光る内容です。色んな国のエッセンスを取り入れながらも、自分の原点は「ピエモンテ」にあるという中條シェフ。苦手だったアスパラなのに、現地のおばあちゃんが作ったアスパラのリゾットは食べることが出来たそうで、そのほっこりとしたマンマの味が忘れられないというエピソードが印象的でした。

2020年2月にリニューアルオープンし、さらに進化を遂げるパルコフィエラ。「良いものを食べることで、人は豊かになる。」ただその一点にこだわる中條シェフが繰り広げる「料理」というエンターテインメントにぜひ魅了されてください！美味しいお酒と共に、極上のスローフードを堪能してみたいかがでしょうか？

PARCO FIERA (パルコフィエラ)

〒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
 定休日: 日曜日、不定休 ランチ: 11:30 ~ 13:00 (L.O) デイナー: 18:00 ~ 21:00 (L.O)
 ※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/>



こだわりの自家製サルーミ



白を基調とした明るい店内



中條シェフ まさにライブ!楽しい!



パンも手作り 中にはウニが!!



北斗市特産の 義朗(がろう)ガキ



自家製サルーミ 赤ワインが進みます!



ピエモンテの郷土料理「タヤリン」



スタッフおさの
 <舌兵衛>酒ヨラム

~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☆



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



右から2番目 楽器正宗本醸造中取り

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~
 電話: 011-795-7978 (要予約)

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>コロナ時代、〇〇〇〇ワークが増えました。

よこのキー

- カプレーゼにはフレッシュなこのチーズ!
- りんごの発泡酒
- 野生の鳥や獣をとること
- サッカーボールを手でさわる反則
- 手稲区〇〇〇〇大使は、三浦雄一郎さん
- Facebookの投稿に、〇〇付けしていいですか?
- このチーズを食べると、血液サラサラに!?
- アジア大陸に分布するネコ科最大の動物



たてのキー

- 英語で may be, perhaps, possibly
- バイクで旅すること
- そのたびごと
- スペイン アンダルシア州 グラナダにある宮殿
- 横浜みなとみらいにある超高層タワー



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