

2月

恵比寿ワインマートの

## ワインとごはん

VOL.7 実はファンの多いスイスワインと日本チーズを楽しもう!

おいしいごはん  
ひとさくらめ塩フレンチトースト  
〜クロックムッシュ風〜

最近めきめきと実力を上げている日本のチーズ。  
今回はWINE MARKET PARTYで取扱う日本のチーズ工房の  
中から「あしよろチーズ工房」さんをセレクトしました。

合わせるワインはスイスワイン。日本で販売しているショップ  
はまだまだ少ないですが、クリーンな味わいで実はファンが多  
いワイン生産国のひとつ。

スイス料理の最大の特徴はチーズを使う料理が多いこと。なら  
ば合わない訳がない!スイスと日本の美味しいマリアージュが  
誕生しました。

分量

調理時間



2人



20分

## Point!

- ・卵液に浸したパンをフライパンで焼きますが、この時バターを焦がさない事が美味しく作るコツ。
- ・焦げてしまうと焦げ臭くなるので、火加減は常に弱火を心がけてください。
- ・ふたをして弱火で焼き上げることでパンがふんわり柔らかく仕上がります。

## 材料

## 作業手順

A	
食パン(6枚切り)	4枚
卵	2個
牛乳	200mL
チキンブイヨンの素	小さじ1/2
塩	ひとつまみ
バター	15g

## トッピング

あしよろチーズ工房 結またはグリュイエールチーズ	100g
ハム	2枚
オリーブ(緑)	8粒
黒こしょう	少々

- 1 パットにAを溶いて合わせる。ここに食パンを入れて10分おく。途中1度ひっくり返す。結チーズは薄く切る。オリーブはスライスする。
- 2 フライパンを温めてバターを溶かし、①の食パンを焼く。
- 3 片面が焼けたらひっくり返し、1枚の上に、ハム、結チーズ1/2量、オリーブをのせて、もう一枚をその上にかぶせる。さらにその上に結チーズ1/2量をのせて、ふたをして弱火で3〜4分焼く。
- 4 チーズが溶けたら取り出して、黒こしょうをひく。



伊藤くみ Kumi Ito

料理家・フードコーディネーター  
1998年より、料理好きを育てる「フランス家庭料理教室IMAGINER」を主宰。大森由紀子氏に師事。20年以上にわたる料理教室は延べ1万1000人以上がリアル受講しました。現在はオンラインレッスンや動画レッスンも実施。企業のレシピ開発、商品開発、店舗のメニュー開発などの企業案件も多数経験。「豊かな食卓はココロのゆとりと元気の素」をモットーに、食を通じた潤いある生活をご提案します。

## ローストビーフの カルパッチョ風

イタリアのHARRY'S BARで生まれたカルパッチョを参考にあしよろチーズ工房さんのハードチーズを使ってワインに合う前菜を作りました。

料理工程もシンプル。ローストビーフを作る時間がない時は、市販品を使ってもOKです。ワインがぐっと美味しくなります。

### 合わせたワイン

ヴァン・スイス ガメイ 2022 カーヴ・ド・ラ・コート

2~3人

90分

材料

牛モモ、又は肩ロース、かたまり肉	500g
塩	小さじ1
黒こしょう	少々
すりおろしにんにく	1/2片
あしよろチーズ工房 大または パルミジャーノチーズ(削り)	50g
ルッコラ	1~2株
A	
オリーブ油	大さじ1
レモン汁	小さじ1
塩	ひとつまみ

作業手順

- 1 牛肉は約1時間以上前に冷蔵庫から出して常温に戻す。塩、こしょう、にんにくをまぶす。
- 2 フライパンを温め、表面全体を焼く。
- 3 130°Cに予熱したオーブンで60分焼く。取り出してアルミホイルを巻いておく。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- 4 Aの材料をあわせてドレッシングを作る。
- 5 ローストビーフの半量を薄くスライスして、器に並べる。④をかけて、その上に大チーズをピーラーで薄く削って全体にふりかける。ルッコラを添える。

## Point!

- ・牛肉は調理する1時間以上前に常温に戻すことがポイント。冷えたままだと肉に火が入りにくくなります。
- ・ローストビーフを丸く仕上げたい時はタコ糸で成形してください。
- ・牛かたまり肉が400g前後の時はオーブン加熱50分、500~600gまでの時は60分加熱するのが目安。
- ・チーズはピーラーで幅広く大きく削るのがコツです。



## ワインとごはんの しあわせな関係



### スイスの白ワイン × 塩フレンチトーストのクロックムッシュ風 チーズの酸味、ナッティな風味をシャスラの爽やかな香味が包み込む

あしよろチーズ工房の「結」を使った塩クロックムッシュ。チーズの酸味、挟んだハムやオリーブの塩味、卵の風味をシャスラの丸みある酸味が包み込み一体感のある美味しさに。柑橘の清々しい香りはスイスの美しい山々の景色を想わせます。じんわりとしたチーズの旨みとシャスラの柔らかなミネラル感が絶妙なバランスで、ひと口、またひと口と後をひく美味しさ。しなやかな凝縮感のある味わいで、シャスラがチーズを多く使用するスイス料理と相性抜群なもの頂けます。

### スイスの赤ワイン × ローストビーフのカルパッチョ風

あしよろチーズ工房の「大」を使ったローストビーフのカルパッチョ。チーズをトッピングしたローストビーフにベリー系果実を添えたようなフルーティーな美味しさが広がります。軽めの肉の脂とガメイのしなやかなタンニンがベストマッチ。チャージングでありながら艶のあるスイスのガメイはシャルキュトリーと合わせるのもおすすめです。





## スイスの風を感じる白ワイン チーズと合わせてどうぞ!

カーヴ・ド・ラ・コートはスイスを代表するワイン産地のひとつヴォー州で1929年に設立した、この地最大の協同組合です。シャスラのみで仕込んだこの白ワインは、青リンゴやライムを思わせる清々しいアロマに、丸くゆったりとしていながらも微かに弾けるような躍動感のあるタッチから、凝縮感のある旨味とレモンコンフィのような香気に穏やかな石灰のニュアンス、さらには繊細に伸びる酸味が一体となって上品に広がります。滑らかさと適度な厚みがありながら、スイスの風を連想させる涼し気な印象をもたらす、魅力あふれる銘酒と言えるでしょう。

VIN SUISSE CHASSELAS 2022 CAVE DE LA CÔTE +

### ヴァン・スイス シャスラ 2022 カーヴ・ド・ラ・コート

販売価格 3,333円(税込)

国	スイス
ワインタイプ	白
味のタイプ	辛口
品種	シャスラ
生産者	カーヴ・ド・ラ・コート
容量	750ml

購入はこちら



スイスの白ワインと聞くと、スーッと繊細な酸味が乗った味わいをイメージしますが、このワインはそんなイメージ通りの酸味とともに適度な厚みもあって、今回のお料理とは抜群の相性が感じられます!ぜひお試しあれ!



ワインディレクター  
齋藤

## これは美味しい! スイスで生み出される絶品赤ワイン

カーヴ・ド・ラ・コートはスイスを代表するワイン産地のひとつヴォー州で1929年に設立した、この地最大の協同組合です。このワインはヴォー州とジュネーブ州に所有する畑で育んだガメイで仕込んだものです。グラスに注ぐとカシスやブラックベリーといったフルーツや、お香などのニュアンスが重なり合い、清々しさと奥行きを感じさせるアロマが広がり、ブラックオリーブなど黒い果実を思わせるフレッシュさと艶を兼ね備えた香気を上品なタンニンが重なって、奥深く広がっていきます。

VIN SUISSE GAMAY 2022 CAVE DE LA CÔTE +

### ヴァン・スイス ガメイ 2022 カーヴ・ド・ラ・コート

販売価格 3,564円(税込)

国	スイス
ワインタイプ	赤
味のタイプ	ミディアムボディ
品種	ガメイ
生産者	カーヴ・ド・ラ・コート
容量	750ml



ガメイと聞くと、ボジョレーヌーヴォーの軽くて甘いワインを想像しがちで、苦手…なんて方もいらっしゃるかもしれませんが、このワインにそんな心配は全く無用!艶と奥行きを感じさせる味わいで、多くの赤ワイン好きが唸られるほどの完成度を誇ります!

購入はこちら





北海道の土地と牛、人との縁から  
生まれたこだわりの正統派チーズ

酪農の盛んな北海道・十勝の足寄町で放牧される乳牛から搾った新鮮なミルクを使い、チーズ職人がひとつひとつ丁寧にチーズを手作りしているあしよろチーズ工房。「結」は特徴的な酸味を持ち、チーズの旨みと絡み合うことで複雑な風味を生み出しています。トーストやグラタン、キムチ鍋など火を入れて食べるのがおすすめです。「大」は4ヶ月以上熟成させた大型チーズ。濃厚で深みのある味わいを持ちます。お酒に良く合うのでそのままカットしてワイン、ビール、日本酒に合わせるのももちろん、すりおろしてスープやパスタ、サラダ、カレーなどに調味料としてプラスすると旨みとコクが増します。

あしよろチーズ工房  
「結」「大」

販売価格 結：928円(税込) 大：1,080円(税込)

国	日本 / 北海道	
容量	結：100g	大：100g
タイプ	結：セミハード	大：ハード

購入はこちら



旨みは濃いのに塩味は柔らかく、しつこさを感じないのでお料理にたっぷり使って欲しいあしよろチーズ工房さんの結と大。溶かして食べる他、すりおろすだけの手軽さでなんでも美味しくなるので和洋中間わす様々なお料理でぜひ、お試しください!



編集長 小野



Staff Recent Topics

## ワインとごはんとわたし



YEBISU WINEMART  
ONLINE

主任Webデザイナー  
ワインエキスパート 西岡

“ワインを飲んだことがないソムリエ”の  
到来はあるか？

…どうでしょう？ やや無難ですが、  
ピノに適した料理を選んでくれましたね。  
何より、ペアリングの要点を説明出来てい  
るのが素晴らしい！ A1が2024年ど  
んな革新を見せてくれるのか、楽しみです。  
※プロフィール写真と挿絵も生成A1で  
作成しました。

私が指定したワイン・シャード・エステ  
ートストラダム・ピノ・ノワール  
Chat GPT の回答「鶏もも肉の赤ワイ  
ン煮込み」このワインは中重口の味わい  
で、その豊かな果実味と滑らかなタンニン  
が鶏もも肉と相性抜群。ワインの繊細な  
特性が料理の深い味わいを引き立て、ニュ  
ージーランドのピノ・ノワールの品質を楽  
しむことができます。家庭でも手軽に作  
れる一品で、食卓に華を添えます」

昨年はChat GPTが話題になりました  
たが「ワインとごはん」の分野でA1にどれ  
ほどの仕事ができるのでしょうか？ 気に  
なつたのでChat GPTに当店のワイン  
データを与え、家で作れる料理を提案し  
てもらいました！

