

北見さんの実家は和菓子の製造業をやっていたため、子供の頃より食べ物には人一倍、興味があったようで、メニューを考えたり、お料理を作るのが大好きだった。フランス料理は東京会館で、会席料理は女子栄養大学、辻留で学び、その後本格的にワインとチーズを学んだという。そして、ご自分でお料理を作ることより、「コーディネートをする事が楽しくなり、1998年頃より、ワインとチーズの会や、パーティーコーディネートをするようになりました」。

現在は、定期的には、月1回、銀座のフレンチレストラン「ブラスリードンピエール」、新宿のイタリアンレストラン「スパッカナポリ」でワインとチーズの会を主宰し、隔月には、

元国際線C.A.のシニアソムリエが主催するワインの勉強会をして、そこでは北見さんのセレクトしたワインとチーズを使って頂き、50人からの皆さんに喜んで頂いているという。

その他不定期に、お寿司、鰻、中華料理等とワイン、チーズを合わせる会を開催しており、「どんなお料理でも、チーズと一緒にいただくことによって、ワインが違和感なく入るんです」とチーズとワインの素晴らしさを語ってくれた。さらに季節のチーズ（モンドール、さくら等）を食べる会等も企画しているという。

「美味しいお料理とチーズとワインは、楽しい仲間と楽しく食べる」が北見さんのモットーとのこと。「これからも、いろいろと楽しい会

を企画して、素晴らしい仲間たちと共に楽しんで行きたいと思っています！そして、そこには、いつもフランスチーズがあるんです！

チーズとワインの仲間たちとの生活をたっぷり楽しんでいる笑顔が輝いた。

素晴らしい仲間たちとのパーティー！ そこにはいつもチーズ&ワインです



「スパッカナポリ」でのチーズ5種



銀座「ブラスリー ドンピエール」でワインとチーズの会

北見きえ [きたみ きえ]

1991年、アカデミー・デュ・ヴァンにおいて、1年間ワインの勉強をする。

1992年、チーズ&ワインアカデミーにて、チーズアドバイザー、チーズマスターの資格取得。コマンドリー・ド・ホルドーを叙任。

1998年、シュヴァリエ・デュ・タスト・ヴァン叙任。

2011年、フランスチーズ鑑評騎士の会、特別功労賞を受賞。

2012年、コマンドリー・ド・ホルドー叙任。

(1995年シュヴァリエ、2011年オフィシエ昇進)



新宿「スパッカナポリ」でのチーズとワインの会