

朝美人アンバサダー100名が「コンテ」の美味しさをInstagramで発信

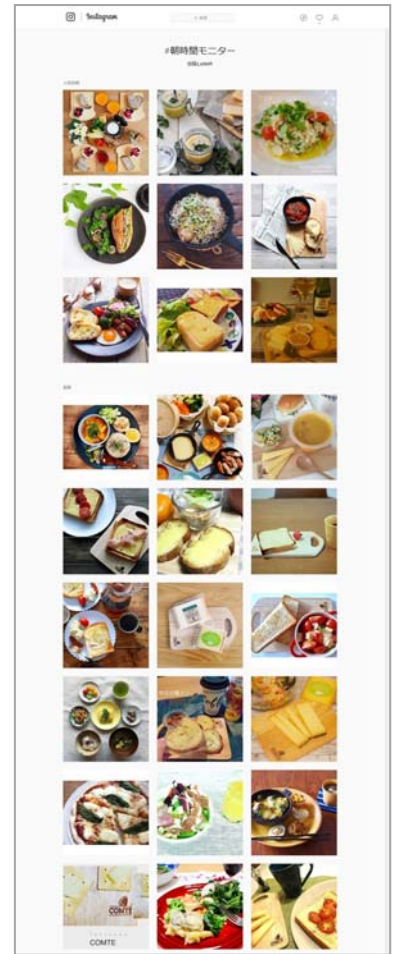
— コンテチーズ生産者協会 x 朝時間.jp —

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、日本でのプロモーション活動の一環として、日本最大級 朝のライフスタイルマガジン、「朝時間.jp」*とコラボし、同サイトに認定された「朝美人アンバサダー」100名にコンテ2種類をサンプリング、その美味しさや楽しみ方を人気SNS「Instagram」で発信して頂きました。

フランスを代表するハードチーズ、コンテの原料は、生乳、天然の酵素、そして海塩のみ。着色料や合成添加物は一切使用されていません。栄養価的にも優れており、必須アミノ酸を含むたんぱく質やカルシウムが豊富で、果物や野菜でビタミンCや食物繊維を補えば、完全にバランスの取れた朝食となります。

今回お試しいただいたのはミルクィな風味で朝ごはんにぴったりなコンテの約6ヶ月熟成タイプと、豊潤な味わいでワインや濃厚なお料理に合う約12ヶ月熟成タイプ、そして専用のカッティングボードです。12月中旬から1月9日までの投稿期間の間に「#朝時間モニター」、「#コンテ」のハッシュタグで106件の投稿が集まりました。

七草粥にちなんだコンテの七草リゾットや、「コンテとしらすの和風パングラタン」、「パクチーとコンテチーズ入り卵焼き」、カレー入りのパングラタンなど趣向を凝らしたものから、定番のチーズトーストまで様々な写真が投稿されています。特に芳醇なコンテで作るチーズトーストはワンランク上の美味しさで、「スライスしたコンテとナッツをパンに乗せてこんがりトースト、チーズの味わい、濃くて美味しい!」、「蜂蜜をかけるとさらにリッチな味わい」と多くの朝美人アンバサダーに好評でした。また「お酒だけじゃなく紅茶などでも相性がよく、しかも子供に必要な栄養が豊富に含まれているようで、これはもうリピートするしかない…」、「そのまま食べても、火をいれて食べても美味しいし、チーズ好きな私にはたまらない」と投稿に嬉しいコメントが寄せられています。



コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの魅力を知っていただくために、様々なPR活動を行っていきます。

*「朝美人アンバサダー」は朝型ライフスタイルマガジンでアクティブに生活する朝時間.jp公認のユーザー代表。Instagram、Twitter、facebook、ブログなどで「朝の過ごし方」を発信しています。



「コンテ」は、フランス東部、フランシュ・コンテ地方で職人が丹精をこめて作っている熟成ハードチーズ。添加物を一切使わない、自然そのままの味わいと豊かな風味が魅力で、フランス産AOP（原産地呼称保護）チーズの中で最大の生産量を誇ります。フランスでは朝食からおやつ、料理やワインのおつまみにと、子供から大人まで広く親しまれており、日本でもチーズ愛好家の間で大変人気があります。

