

2014年9月22日

コンテのパンへの使用を促進 「オセアンブルー」橋本シェフによる <コンテ・パンセミナー> 開催

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、去る9月9日、日仏商事株式会社（本社：兵庫県、神戸市）の協力の下、「オセアンブルー」（神奈川県平塚市）の橋本高広シェフを講師にお招きし、パン職人を対象にした<コンテ・パンセミナー>を日仏商事株式会社内エスパスラボ（東京都渋谷区）にて開催しました。



第3回目となるこのコンテ・パンセミナーには、ベーカリーチェーンやホテルのパン職人など約20名が参加しました。講師の橋本シェフは、ベーカリーのワールドカップ「2005クープ・デュ・モンド」に飾りパン部門の日本代表として出場し、日本チームとして見事世界第3位に輝いた後、平塚にオセアンブルーを開店し日々地域の人々に愛されるパンを焼いています。

今回のセミナーでまず橋本シェフが提案したのは、いちじくやシリアルを混ぜ込んだパン・ド・カンパーニュの焼成の最後に、別の鉄板で溶かしておいた12ヶ月熟成のコンテをつけるというもの。橋本氏は「コンテを最初から生地にのせて焼くと焦げが気になり、せっかくのコンテの風味が損なわれてしまいます。そこで考えついたのが最後にコンテをつける方法。使用量も少なく

ダイレクトにコンテの風味を感じることができます。」と説明しました。この斬新な方法は大いに参加者の刺激となったようです。

さらにプリオッシュ生地にシュレッドした6ヶ月熟成のコンテや野菜を折り込み、生地全体にやさしいコンテの風味が広がる「コンテとあさつきのパン」、「コンテとにんじんのパン」、「コンテとベーコンポテト」を紹介。橋本氏は「コンテは一般的に出回っているミックスシュレッドチーズに比べて高いチーズですが、風味がしっかりしているので量が約3分の1でも十分風味付けができます。そこで原価率も他チーズと同等もしくはそれ以下に抑えられるのではと思います。さらにメニュー名でコンテと謳って付加価値を出せるので、もっとパン屋で積極的に採用したら良いと思います。」と話しました。

他にもコンテと相性の良い蜂蜜を使った「コンテと蜂蜜のラスク」や、「コーンとコンテのフレンチトースト風」が紹介されました。さらに日仏商事株式会社、研究開発課の鶴飼奈緒子氏がシュレッドしたコンテを練り込み、イーストを使用した「コンテのケーキサレ」と「コンテのマドレーヌ」を提案し、特にマドレーヌは「非常にしっとりとして独特の旨味がある」と参加者から好評を博しました。

コンテチーズ生産者協会は、一般の方々にコンテの美味しさに触れていただく機会を増やすため、今後もベーカリー業界でのコンテの使用を促進してゆきます。



「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地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。



セミナーで提案されたコンテを使ったアイテム



「コンテとシリアルのパン」



「コンテといちじくのパン」



(左から時計まわりに) 「コンテとあさつきのパン」、「コンテとにんじんのパン」、「コンテとベーコンポテト」



「コーンとコンテのフレンチトースト風」



「コンテと蜂蜜のラスク」



「コンテのケーキサレ」、「コンテのマドレーヌ」
(日仏商事株式会社、鵜飼氏)