

2012年5月15日

フランス生まれのナチュラルチーズ、「コンテ」

－日本でのさらなる認知度アップを目指し、今年度のプロモーション活動スタート－

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、コンテのナチュラルなおいしさを、引き続きより多くの日本の方々にアピールするために、2012年度のプロモーション活動を開始しました。

コンテは、フランス東部のジュラ山地で職人が手作りしている熟成ハードチーズ。添加物を一切使わない、ナチュラルな味わいと豊かな風味が魅力です。フランスのみならず世界で、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、フランス産AOP*チーズの中でNo.1の生産量を誇ります。

2011年の日本への輸出量は62.4トンで、大震災があったにも関わらず、過去最大となりました。2002年の輸出開始当時の約4トンと比べると15倍以上となっており、徐々にコンテが日本の皆様に受け入れられてきた結果と言えます。またここ数年、コンテチーズ生産者協会が力を入れてきた熟成の若いコンテのプロモーションも功を奏してきました。

今年度のプロモーションとしては、コンテの料理への使用促進を図るため、全国の料理教室20箇所にて、総計1,000人の料理好きを対象としたコンテのクッキングレッスンをを行います。さらには発信力のあるブロガー30人にコンテを味わっていただき、その感想を各ブログで紹介していただきます。コンテは、一度食べるとそのおいしさの虜になる方が多いからです。

また、引き続きチーズプロフェッショナル協会の協力の下、各地のチーズのプロによるコンテのセミナーやフェアをサポートし、開催を促します。さらに、チーズ商社や販売店にもコンテのオリジナルグッズ等を使った販促を働きかける予定です。

プロモーションの詳細は当ウェブサイトにて随時アップします。



AOP（原産地呼称保護）：限定された地域内で、厳しい規定に準じ伝統的製法で作られた製品を保証するEUの制度。

コンテは1958年に元々フランスにあったAOC（原産地統制呼称）の認定を受けており、その後、1992年にAOP（原産地呼称保護/英語ではPDO）が設けられました。