

仏産チーズ、「コンテ」のチーズフォンデュを訴求 -コンテチーズ生産者協会、ブロッガー向けイベント開催-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、11月16日、外苑前アイランドスタジオ（東京都渋谷区、アイランド株式会社）にて、26名のフードブロッガーを対象に、＜フランス産チーズ「コンテ」de 絶品チーズフォンデュパーティー＞と題したイベントを開催しました。

「コンテ」はフランスを代表する熟成ハードチーズ。フランス人に広く愛されており、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。フランス東部のフランシュ・コンテ地方にて、1,000年以上の歴史を守り、添加物を一切使わずに作られています。この「コンテ」で作るチーズフォンデュの魅力を伝えてくれたのは、「ザ チーズルーム アカデミー」（東京都中央区銀座）の副校長、村瀬美幸氏。コンテ2：白ワイン1の割合で作るチーズフォンデュの作り方を披露しました。参加ブロッガーにも実際にフォンデュを溶かして試食してもらったところ、「コクがあって美味しい!」、「フォンデュって難しいと思っていたけど、すごく簡単で美味しくてビックリ!」と感嘆があがりました。



村瀬氏が提案したもう1品のレシピは、パイの上にレタスと柿、生ハムのサラダをのせ、ピーラーでリボン状にスライスしたコンテをトッピングしたものだ。「柿とコンテが合うなんて大発見!」、「簡単なのにオシャレ!」と好評を博しました。

さらに会の前半には、コンテチーズ生産者協会が昨年の冬と夏に作られた2種類のコンテの比較テイस्टィングを行いました。同協会の広報、アナイス・ネヴェールは「コンテは作られた季節や地域、熟成期間などによってひとつひとつ異なる個性を持つのが特長です」と語り、色も風味もまったく異なるコンテをテイस्टィングした参加者たちは、その豊かな風味やアロマの多様性に驚いていました。この会の様子やレシピ、各ブロッガー記事は下記ページにて紹介しています。



イベントレポートページ（レシピブログ内）

http://www.recipe-blog.jp/sp/r151116a_event

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、このようなイベントを通じてコンテを日本で訴求していきます。



「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。

