

仏産チーズ、「コンテ」と日本酒のマリアージュイベント —7月2日（土）KURAND SAKE MARKET浅草店にて—

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、スマートフォン上で料理写真を美しく撮影、編集、投稿できるアプリ、SnapDishとコラボレーションし、同アプリの利用者向けにコンテと日本酒のマリアージュを楽しむイベントを7月2日（土）に開催します。

会場となるのは、質の高い酒造りにこだわる日本全国の小規模な酒蔵を紹介しているKURANDのSAKE MARKET浅草店。常備している約100種類の日本酒を定額で何種類でも自由に味わえるという新しいスタイルのお店です。

熟成ハードチーズであるコンテは、豊かな風味と旨味を持ち、同じ発酵食品である日本酒と非常に良く合います。また昔ながらの製法で職人が丹精をこめて作っている点もKURANDが紹介する日本酒に通ずるものがあります。イベントでは、チーズにも日本酒にも精通しているデグレ・ファビアン氏と、KURANDの商品企画、青砥秀樹氏がコンテと日本酒の魅力とマリアージュの素晴らしさを伝えます。

【イベント詳細】

日時：2016年7月2日（土）13：00-15：30

場所：KURAND SAKE MARKET浅草店

対象：SnapDish（携帯アプリ）の利用者25名

講師：デグレ・ファビアン氏（株式会社フェルミエ）

青砥 秀樹氏（リカー・イノベーション株式会社）

内容：コンテ3種類のテイスティングセッション

講師2人が薦める日本酒とのマリアージュテイスティング
コンテ料理をフリーテイスティング

セミナー詳細ページ（SnapDish内）：

<http://snapdish.co/promotions/comte/event/122/>

コンテチーズ生産者協会は、このような機会を通じてより多くの方にコンテの素晴らしさに触れていただきたいと思います。



「コンテとSAKE」を一緒に楽しんでみませんか？

7/2 SAT 試食・試飲 イベント

ご招待!! 25名様

会場は浅草!

参加者には、コンテチーズのお土産もあり★

募集内容

コンテチーズ生産者協会×SnapDish
コンテの楽しみ方を広げる試食・試飲イベントに25名様をご招待☆

コンテって？
フランス人のデイリーな食卓に欠かせない熟成ハードチーズ。添加物不使用で旨味たっぷり！作られた季節・職人・熟成期間などによる味わいの違いも魅力です。

イベント内容

「発酵」の奥行きがあり、やはり熟成期間でも味が変わる日本酒はコンテと好相性！3種のコンテを試飲いただきながら、講師セレクトの「合わせてみたい日本酒」をお楽しみいただきます！

参加者は、その場で撮った写真をSDに投稿したり、お土産のコンテを持って7/4開始の投稿キャンペーンにご参加ください！

講師紹介

デグレ・ファビアン氏
オナチュールチーズ専門店「フェルミエ」企画開発。昨年フランスで開催された「世界最優秀フロマージュコンクール」で優勝を挙げ、世界が認めたチーズのプロ。日本酒にも造詣が深く、チーズとのマリアージュを提案中！

青砥秀樹氏
当イベントの会場となる「KURAND」を運営するリカー・イノベーション（株）商品開発部。酒造で6年間酒造りに従事したのち、小規模でもこだわりを持つ日本酒を紹介していくKURANDに参画。造り手・伝手との両面で日本酒のプロ。

「コンテ」は、フランス東部のフランシュ・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。



とは？料理写真の投稿を専門にした無料の料理写真共有アプリ。写真または写真とレシピをセットで投稿でき、ユーザー間の楽しいコミュニケーションも魅力。アプリダウンロード数185万、累計投稿数1300万枚以上。<http://snapdish.co/>