

2012年8月24日

## フランスを代表するAOPチーズ、コンテの料理への利用を促進

### 世界が認めた出張料理人、狐野扶実子氏を招き、料理家向けコンテセミナー開催

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、去る7月31日、Kai Houseにて、「料理家向けコンテセミナー」を開催いたしました。これは全国の料理教室の検索サイトであるキッチンライフ・料理教室ナビ（ユニバース株式会社）および貝印株式会社（千代田区岩本町）の協力の下、開催されたものです。

コンテは、アルプスに程近いジュラ山地一帯で作られているフランスを代表する熟成ハードチーズ。フランスでは、前菜からメイン、デザートと料理にも幅広く使われています。このセミナーは、日本でもコンテの料理への使用を促進するため、料理教室の講師、計20名を対象に行われました。

第1部では、チーズプロフェッショナル協会理事の坂上あき氏がコンテのふるさとや歴史的背景、コンテを作る人々や生産工程について自身による現地の映像も交えながら説明した後、コンテ6ヶ月熟成と12ヶ月熟成のテイastingを行いました。

第2部では、パリを拠点に出張料理人として名を馳せ、現在は世界的料理プロデューサーとして活躍されている狐野扶実子氏が、コンテの料理デモンストレーションを行い、下記のようにコメントしました。

「コンテは私も大好きなチーズ。フランスでは皆が日常的に食べ、料理に使っている欠かせない存在です。肉に限らず、魚介類等どんな食材とも合わせやすく、また甘味と合わせても美味しいです。今日ご紹介したレシピを参考に、ぜひ皆さんなりのコンテレシピを生徒さんたちにお伝えください。」



狐野 扶実子氏の料理デモンストレーション

#### 前菜



赤いビーツのコンテサラダ  
はちみつヴィネグレットソース

#### メイン



帆立貝のソテー コンテとかぼちゃ  
白まいたけのクルート・コンテ風味

#### デザート



コンテのクレーム・ブリュレ

尚、今回参加した料理教室の講師が主宰する下記の教室20箇所にて、9月～11月、総計1,000人の生徒を対象にコンテのクッキングレッスンが開催される予定です。

### <コンテのクッキングレッスン開催教室>

	料理教室名	実施時期	場所
1	AMERICAN FUSION COOKING	9月	東京都渋谷区
2	クッチーナイトリアーナサッチ	9月	東京都世田谷区他
3	料理教室 Petit Citron	9月	神奈川県横浜市
4	Assiette de KINU	10月	東京都杉並区
5	佐藤桂子クッキングサロン	10月	東京都港区
6	サロン ド ファリーヌ	10月	神奈川県横浜市
7	真藤舞衣子 my-an Cooking Class	10月	山梨県山梨市
8	なるほど！のある料理教室	10月	東京都目黒区
9	フランス家庭料理教室 un petit peu	10月	神奈川県藤沢市
10	maison du soleil マダム リー料理サロン	10月	東京都港区
11	モンプレジール	10月	東京都国分寺市
12	ヨシエズキュージーヌ	10月	東京都中央区
13	la nature	10月	東京都渋谷区
14	ル・クール	10月	東京都目黒区
15	ワイン&料理 サロン ボヌ・ソフレ	10月	東京都港区
16	料理教室 ピアチエーレ	10月	東京都目黒区
17	アトリエ ラプレミディ	11月	東京都杉並区
18	茶懐石料理教室、和菓子教室、幸菜庵	11月	東京都江東区
19	サロン ド ルージュ	11月	東京都世田谷区
20	料理教室 IMAGINER	11月	東京都渋谷区

コンテチーズ生産者協会は、今後も特に若いコンテの料理への利用促進を図っていきます。



「コンテ」はフランス東部、フランシュ・コンテ地方に広がるジュラ山脈一帯にて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自然そのままの味わいと豊かな風味が魅力。フランス産AOP（原産地呼称保護）チーズの中でNo.1の生産量を誇り、フランスでは朝食からおやつ、料理やワインのお供にと、子供から大人まで広く親しまれています。日本でもチーズ愛好家の間で大変人気があります。

