



2018年8月22日

## インスタ映えするチーズプラトーの楽しみ方を提案

### 「世界一のフロマジェに習う、コンテのチーズプラトー体験イベント」開催

コンテチーズ生産者協会（フランス、ポリニー）は、去る7月某日、都内のキッチンスタジオにて、2013年世界最優秀フロマジェであり（一社）日本チーズアートフロマジェ協会、副理事長の村瀬美幸氏を講師にお招きし、インスタグラマー21名を対象としたコンテのチーズプラトー体験イベントを開催しました。

「プラトー」とは、フランス語でお皿という意味で、チーズプラトーは、チーズをお皿やカッティングボードに綺麗に盛り付け、見た目も楽しめるようにしたものを指します。今回使用したチーズは、フランスを代表する熟成ハードチーズ、「コンテ」です。豊かな風味と深い旨味があり、フランスでは知らない人がいないほど大人気のチーズです。

イベントに参加したインスタグラマーは、日本最大級のレシピサイト、レシピブログ（株式会社アイランド）に「クッキングラマー」として登録している食に特化したインスタグラマー。村瀬氏によるコンテの生産地や歴史の説明、カットの厚みの異なるコンテの試食、様々なカッティング方法のデモンストレーションの後、各自が創意工夫してセンスの光るプラトーを制作しました。今回初めてプラトー作りを体験した方が多かったにも関わらず、その完成度は非常に高いものでした。村瀬氏は、「コンテは、万人受けする美味しいチーズであるだけでなく、カットや取扱いがしやすく、プラトー作りにも最適です。皆さんの作品のように、コンテ1種類だけでも視覚的にもインパクトのある多様なプラトーが作れますので、ホームパーティーなどにもお薦めです。」とコメントしました。

参加者たちは、イベントでの写真や自宅でコンテを楽しんだ写真を各自のInstagramに#コンテ、#コンテチーズ、#comte、というハッシュタグ付で投稿し、合計56,662リーチを獲得しました。

コンテチーズ生産者協会は、日本の消費者にコンテの魅力を広めるため、引き続き情報発信やプロモーションを行っていきます。



「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。



Le Comté nous apprend à savourer le temps

コンテチーズ生産者協会 日本連絡事務所 (株)旭エージェンシー内 担当：采女  
Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@comte.jp

うねめ

www.comte.jp



fb.com/comte.jp