



2018年12月14日

## -コンテチーズ生産者協会 x チーズプロフェッショナル協会のコラボ企画-

### チーズプロフェッショナルが全国各地で「コンテ」の魅力をアピール

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、日本でのプロモーション活動の一環として、NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区）とコラボレーションし、同協会員であるチーズプロフェッショナルに、フランスを代表する熟成ハードチーズ「コンテ」の魅力を訴求して頂くよう働きかけてきました。

今年で8年目となるこのコラボプロモーションでは、全国各地37か所以上で小売店や飲食店でのフェアや、料理教室、試食セミナーなど様々なプロモーションが行われました。参加者からは「コンテチーズがこんなに美味しいチーズだとは知らなかった」、「こんなに味わい深いとは思わなかった。今日は感動の嵐でした」といった声が聞かれ、コンテの美味しさを多くの方にアピールする良い機会となりました。またプロモーター自身も「原料乳を出す牛の素晴らしい環境と大変な作業、かかった時間がおいしさに結びついていることを実感してもらえた」、「セミナーや会食の準備を通じて私自身がコンテの素晴らしさに改めて開眼。偉大なチーズだなと思った」と、コンテへの想いをさらに深めるきっかけとなったようです。



尚、コンテチーズ生産者協会とチーズプロフェッショナル協会による厳正なる審査の上、コンテの認知度向上に対する貢献度を加味して「ベスト5 コンテ・プロモーター」が選定され、コンテ2種類及び同郷の黄ワイン、ヴァン・ジョーヌ、そしてオリジナルコンテ用ナイフが進呈されます。

（順不同・敬称略）

- 大野 淳子（北海道）ショップ及び飲食スペースでのフェア、チーズ教室講座 x 6回
- 佐藤 玲子（東京都）比較テイस्टینگ&料理レッスン x 6回、マンション秋祭りでのセミナー x 3回
- 松岡 和美（岐阜県）岐阜日仏協会セミナー主催、セミナー&試食パーティー x 2回
- 久世 雅代（大阪府）リビングカルチャーでのチーズ講座 x 4回
- 広岡 ちさと（福岡県）セミナー&食事会 x 2回、レストランでの対面提供

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、様々なPR活動を行っていきます。



「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。



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  
www.comte.jp

うねめ