



2019年12月17日

## SNSを活用しフランス産チーズ「コンテ」を訴求 -コンテチーズ生産者協会がSNS活動を強化-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、フランスを代表する熟成ハードチーズ、「コンテ」の魅力により多くの日本の方々に知っていただくため、今年日本語の公式インスタグラムアカウントを開設し、秋にはインスタグラマー20名を対象にしたイベントを開催しました。

イベントの講師にお呼びしたのは、世界最優秀フロマジェコンクールでの優勝経験を持つチーズの専門家、フロマジェの村瀬美幸氏と卓越したセンスと撮影スキルで世界規模に活躍の場を広げる超人気インスタグラマー、@pepe39氏。



当日は村瀬氏によるコンテの比較テイスティングや四季のイメージにあわせたコンテのプラトー作り実演と参加者によるプラトー作り体験、@pepe39さんによる「コンテ×白味噌バター&柚子のトースト」等のコンテを活かした料理の調理・撮影デモンストレーションを行いました。

反響は非常に大きく、講師や参加者によるコンテに関するインスタグラムへの投稿は合計80万リーチ以上、コメントやいいねの数は12,000件以上でした。

コンテチーズ生産者協会は、今後も下記の公式インスタグラムやフェイスブックなどを通して、複雑で限りなく豊かな風味があるコンテの魅力を日本でさらに発信してゆく予定です。

<https://www.instagram.com/comte.jp>



「コンテ」は、フランス東部のジュラ山脈一帯で、1,000年の伝統を守りながら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ナチュラルな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](http://www.comte.jp)

うねめ