

2011年10月25日

風味豊かなコンテを使った多くのアイテムを提案 「トラン・ブルー」成瀬シェフによる <コンテ・パンセミナー> 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10月18日、日本市場における初の試みとして、ブーランジェリー「トラン・ブルー」(岐阜県、高山市)の成瀬 正シェフを講師にお招きし、パン職人を対象にした<コンテ・パンセミナー>を日仏商事株式会社内エスパスラボにて、開催しました。

主に有名ブーランジェリーのオーナーシェフである計22名のパン職人が参加したこのセミナーは、パン業界でのコンテの使用促進を図るため、製菓・製パン素材や機械等の輸入を手がける日仏商事株式会社(本社:兵庫県、神戸市 www.nichifutsu.co.jp)の協力の下、企画・実施されました。

講師の成瀬シェフは、ベーカリーのワールドカップ「2005クープ・デュ・モンド」に日本代表団のチームリーダーとして出場し、チームを世界3位に導いた実力者。同氏が、コンテを生地に練りこんだパンやドーナツを提案し、しっかりとコンテの風味が残る生地とその斬新なアイデアは、参加者に大きな刺激を与えました。コンテに合うパン3種の実演講習も行われ、参加者は、熟成期間や熟成庫の異なる4種のコンテのテイastingをした後、パンとコンテのマリアージュを体験しました。



日仏商事株式会社の研究開発部チームからは、コンテとはちみつもしくはマスタードを挟んだブリオッシュやコンテのスイートポテト、そして同社輸入の仏製サンドイッチメーカーを使って参加者自身が作るコンテのサンドイッチ数種が提案されました。同研究開発部員で、チーズプロフェッショナルでもある鶴飼奈緒子氏は、「コンテは合わない食材を探すのが難しいほど、どんな食材とも相性が良く、日本人に好まれるくせのない味わいのチーズです。コンテサンドの具材として、野菜やハム、チキンソテーやコンテのキッシュなどをご用意しました。コンテの味を活かすために、マヨネーズではなく、ヴィネグレットソースなどで提供して頂くのが良いかと思えます。」と述べました。



最後に成瀬シェフは、「今日提案したリュスティックコンテには、すりおろしたコンテを粉に対し20%配合していますが、充分コンテの風味が生きていますので、一般的な販売価格帯での製品化も現実的かと思えます。またコンテは意外にも味噌や胡麻、和三盆など和の食材とも合ったので、今日のアイテムにも取り入れてみました。」と述べました。

コンテチーズ生産者協会は、このセミナーを通じてパン業界におけるコンテの需要拡大に繋げ、さらには消費者がコンテに触れる機会の増大を図っています。



「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地で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。



<本件に関するお問合せはこちらまで>

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: 03-5766-2753 Fax: 03-5766-2738 E-mail: info@comte.jp
www.comte.jp

うねめ



熟成期間の異なるコンテのテイスティング



実演講習する成瀬正シェフ



ブリオッシュにコンテをはさんで



コンテに合うパン



リュスティック コンテ（コンテを練りこんだ田舎パン）



左記の生地で作ったドーナツ



コンテと胡麻とベーコン、味噌をトッピングしたパイ



コンテとさつまいものパイ



コンテを織り込んだパン・オ・レ



コンテのスイートポテト



様々な具材とコンテを合わせて