

2011年5月27日

おいしくて栄養満点なチーズ、「コンテ」で日本を元気に。

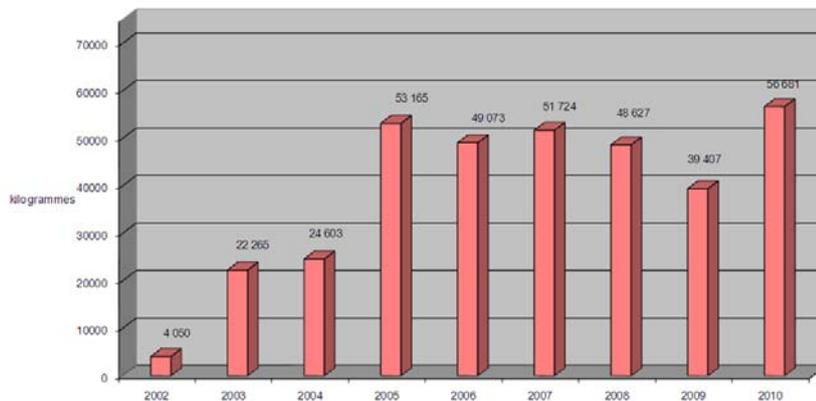
ーコンテチーズ生産者協会、2011年度プロモーション活動開始ー

コンテチーズ生産者協会(CIGC:フランス、ポリニー市)は、おいしくて安心、栄養満点なコンテを、より多くの日本の消費者に知ってもらい、コンテで日本を元気づけようと、2011年度も引き続きプロモーション活動を行うことを発表しました。

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チーズ。添加物や着色料は一切使われない、ナチュラルな味わいと豊かな風味が魅力です。たんぱく質やカルシウムなどミルクの栄養が凝縮されたコンテは、お子様から年配の方にもお薦めできるチーズです。

2010年度のコンテの生産量は対前年度比5.2%増の54,857トンで、フランス産AOP*(原産地呼称保護)チーズの総生産量の約1/4を占め、トップの地位を誇っています。日本への輸出量は、2007年及び2008年夏期の厳しい気候条件が影響して、ミルクが生産不足となり、熟成庫の長期熟成コンテの在庫数が減少したため、2009年度に一時的に減りました。しかしながら、2010年度には持ち直し、過去最大の56.7トンとなりました。コンテの生産は、その土地の土壌、植物相、微気候といった「テロワール(terroir)」と密接な関わりを持ち、自然の影響が大きいことを示しています。

日本へのコンテ輸出量の推移 (2002~2010)



コンテチーズ生産者協会調べ (輸出企業からの任意申告による。)

コンテチーズ生産者協会は、コンテの認知度を向上し、日本でのコンテのさらなる需要拡大を図るため、様々なプロモーション活動を行います。具体的には、消費者向けに「ELLE ONLINE」で9-11月に週変わりのレシピ紹介やカフェチェーン「カフェクロワッサン」やベーカリーでのコンテフェアの実施、FBO主催「地酒祭り」での日本酒との相性をアピールなどの活動を予定しています。また対トレード活動として、商社、販売店やチーズプロフェッショナルによるコンテセミナーやフェアの実施、小売店のスタッフ向けセミナー、店頭でのコンテ説明POPや販促物の支援なども積極的に行ってゆく予定です。

詳細は、コンテチーズ生産者協会の日本語ウェブサイトwww.comte.jpに随時アップされます。

*AOP(原産地呼称保護)とは? 限定された地域内で、厳格な規定に準じ伝統的生産工程に従って作られた製品であることを保証するEUの制度。コンテは1958年に元々フランスにあったAOC(原産地統制呼称)の認定を受けており、その後、1992年にAOP(原産地呼称保護/英語ではPDO)が設けられました。

