

コンテチーズ生産者協会がオンラインプレスセミナーを開催

～フランス産チーズ「コンテ」とパンのマリアージュを訴求～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、去る12月4日（金）、日本でのプロモーション活動の一環として、チーズプロフェッショナル協会公認キャラクター「チーズマン」として、チーズの普及活動をしている清水啓介氏を講師に招き、報道関係者向けのオンラインプレスセミナーを開催いたしました。

「コンテ」は、フランスを代表す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。



ひとつひとつ異なるコンテの繊細な味わいを十分に堪能するには、スティック状などにカットしてそのまま食べるのが一番ですが、食後にチーズをデザートとして食べる習慣のあるフランス人と異なり、チーズを溶かして料理に使うことを好む日本人にアピールするため、このセミナーでは、チーズトーストなどパンとコンテのマリアージュを紹介しました。

1,000軒以上のパン屋を巡り歩いたパンマニアとしても知られる講師の提案は下記の3パターン。

1. 「イチジクパン&コンテ」

薄くスライスしたイチジクのパンにコンテの24か月熟成を乗せて味わうものでワインのお供にも最適。



2. 「カンパーニュ&コンテ 24か月熟成、蜂蜜がけ」

トースターで温めたカンパーニュにピーラーでスライスした24か月熟成のコンテを乗せ、蜂蜜を垂らして、余熱で少し溶けたコンテを楽しむというもの。熟成コンテの複雑で濃厚な風味を活かした提案。



3. 「コンテの目玉焼きチーズトースト、黒トリュフ風味」

巷で流行っているマヨネーズ目玉焼きトーストに発想を得たもので、食パンの淵にマヨネーズの代わりにコンテ12か月熟成で土手を作り、卵を落とし入れて、トースターで焼き、最後に黒トリュフ塩を振りかける一品。



講師の清水氏は「コンテと合わせるパンは、しっとりモチモチしたものより、硬めでしっかりとしたタイプがおすすめです。またフランス人はパンをかじらずに一口大にちぎって食べるなど、パンの食べ方やチーズとパンの美味しいマリアージュを今後も日本の皆さんに発信してゆきたいです。」と語りました。

コンテチーズ生産者協会は、より多くの日本の皆さんにコンテの美味しさを知っていただくため、今後もこのようなオンラインセミナーや協会公式の Facebook や Instagram などを通じて、コンテやコンテのチーズトーストをアピールしてゆきます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

コンテチーズ生産者協会 日本連絡事務所
株式会社 旭エージェンシー内 担当：采女 E-Mail : info@comte.jp