

お家で楽しむ「コンテ」の芳醇チーズトースト5選

～フランスで大人気の定番ハードチーズの味わい方～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、今年のプロモーションのテーマを「お家で楽しむコンテのチーズトースト」の普及とし、協会のSNSや各種オンラインセミナーで訴求してきました。

コンテは、フランスを代表する熟成ハードチーズ。食後にチーズを食べる習慣のあるフランスでは、全土で定番チーズとして愛されており、料理にも広く使われています。とろりと溶けるチーズを好む傾向がある日本人に身近なチーズトーストも、風味豊かなコンテで作ると驚くほど芳醇でワンランク上のものが出来上がります。

下記にお薦めのチーズトースト5選を紹介します。

1. コンテのチーズトースト、フレンチマスタード風味

チーズプロフェッショナル協会会長本間みみさんが紹介するのは、バゲットにフレンチマスタードを塗ってから、スライスしたコンテを乗せて焼くトースト。ポイントは粒が入っていない滑らかなマスタードを選ぶこと。マスタードの爽やかな風味がアクセントになり、コンテの旨味とマッチして絶品です。



2. コンテの目玉焼きチーズトースト、黒トリュフ風味

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」こと清水啓介氏考案。食パンの淵にコンテで土手を作り、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チーズトースト。芳醇なコンテとトリュフの香りが鼻に抜ける贅沢な一品。



3. コンテのチーズトースト、ハム&マッシュルーム

日本チーズアートフロマジエ協会村瀬美幸さん考案のチーズトースト。パンとハムの間にコンテを挟むことで、ハムがパンに接着し食べやすくなります。さらにコンテをたっぷり乗せてマッシュルームもトッピングして焼くことで濃厚な旨味を感じます。



4. 「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堪能できる食べ方です。「チーズマン」考案。



5. コンテのチーズトースト、胡桃、蜂蜜トッピング

村瀬美幸さん考案で、バゲットにシュレッドしたコンテを乗せ、胡桃をトッピングして焼き、仕上げに蜂蜜、黒胡椒を振ったトースト。ナッツのような



香ばしいコンテの風味を活かした一品で、おやつにもお薦めです。

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、今後もセミナーや協会公式の Facebook や Instagram などを通じてコンテの魅力をアピールしてゆきます。

「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。

【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