

フランス産チーズ「コンテ」とフランス産 SAKE のマリアージュ

～フランスの酒蔵と中継で繋いだオンラインセミナーを開催～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、2月25日（木）、日本でのプロモーション活動の一環として、株式会社 WAKAZE との共催で“ファビアン・デグレさんと楽しむフランス産チーズ「コンテ」とフランス産 SAKE”と題したオンラインセミナーを開催しました。



講師は、「世界最優秀フロマジェコンクール」での優勝経験を持ち、チーズにも日本酒にも造詣の深いファビアン・デグレ氏と、WAKAZE フランス パリ醸造所「KURA GRAND PARIS（クラ グラン パリ）」で製造責任者の杜氏を務める取締役 CTO 今井翔也氏。

「コンテ」は、フランスを代表する熟成ハードチーズ。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、フランス人にとってなくてはならないチーズです。今回、同じフランスで醸造している SAKE「THE CLASSIC（ザ クラシック）」と相性が良いことから、お互いの魅力を 100 名の消費者に訴求するセミナーを開催するに至りました。

WAKAZE パリ醸造所と中継し、事前に参加者に送付した「THE CLASSIC」で乾杯した後、デグレ氏がコンテの概要と、コンテの熟成庫にて熟成土がひとつひとつのコンテをハンマーで叩き、「音」で品質をチェックする様子を、自身で撮影したビデオを見せながら解説しました。

次に今井氏が、WAKAZE は「日本酒を世界酒に」を夢に掲げ、2016 年に創業した新しい日本酒メーカーであると紹介しました。2019 年冬、世界酒への大きな一歩として、SAKE 文化の発信拠点として食の都パリの近くに立ち上げたのが、パリ醸造所「KURA GRAND PARIS」です。フランスの地酒となることを目指して、「THE CLASSIC」を醸造したと語りました。

さらにオンライン醸造所見学を行い、南仏カマルグ産の米を蒸している所や、発酵中のもろみのタンクをカメラ越しに参加者に見せました。また、一般的な黄麹の他、フルーティーな酸味を出す白麹を用いることで、添加物を一切使わずに自然の力を活かした酒造りをしていることを説明しました。

次にデグレ氏と今井氏がそれぞれ「THE CLASSIC」を使ったオリジナルカクテルを披露し、デグレ氏はコンテをこのお酒にさらに合わせるため、コンテに柑橘系の風味を加えたおつまみ 2 種の作り方を紹介しました。





また、デグレ氏からは作られた季節によるコンテの風味の違いについて、夏作りのコンテは華やかでチョコレートのような香ばしい風味もあり、そのまま満足できる味わいなのに対し、冬作りのコンテは穏やかながら、ほのかな酸味とミルクの風味がしっかりしていて日本酒との相性も良く、今回の「THE CLASSIC」や発泡清酒、にごり酒、また白ビールとも合うことを説明しました。

さらに「どのようなコンテがお薦めですか？」という問いに対し、デグレ氏は「無殺菌のミルクで作るコンテは、ヴァンナチュールのワインのように、ひとつとして同じものはありません。製造年月や作られた場所の標高などにより、一玉一玉すべて味わいが違います。その「多様性」こそがコンテの楽しさです。」と答えました。

今井氏は「(チーズと日本酒に共通する)乳酸菌の発酵の力はモノづくりで一番ワクワクする部分です。新たな食の可能性を提示する日本酒の枠を超えた「THE CLASSIC」の完成にあたり、色々なチーズと合わせてみましたが、コンテの奥深い風味が最も相性が良かったです。」と語りました。



自然の微生物の力で毎回、新しい味わいを感じることが出来るのは、フランスの伝統的チーズ「コンテ」にも、伝統的な酒造りを行う WAKAZE の SAKE にも共通しています。

コンテチーズ生産者協会は今後もこのようなコンテの多様な楽しみ方を発信してゆきます。

【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