

2011年11月11日

東京・軽井沢で長年愛されている、ブランジェ浅野屋にて コンテがたっぷり入ったパン、「ボンフロマージュ」を販売中!!

コンテチーズ生産者協会(CIGC:フランス、ポリニー市)は、2004年から日本でのプロモーション活動を続けており、コンテのさらなる認知度向上のため、今年からパン業界への積極的なアプローチを行っています。



東京・軽井沢で長年愛されている老舗の「ブランジェ浅野屋」では、定番アイテムとしてコンテを使ったパン、「ボンフロマージュ」を限定店舗で販売中。浅野屋自慢のフランスパン生地で、サイコロ型のコンテを生地の半量ほど包んだ贅沢な一品です。コンテとフランスパンの外側のカリカリとした香ばしい風味と、中の柔らかく優しい味との両方が同時に楽しめます。

<ブランジェ浅野屋自由が丘店にて>

株式会社浅野屋、製造部部长、シェフ ブーランジェの平 和生氏は、「ボンフロマージュは、実は10年以上、弊社のお客様に愛されている商品です。コンテは風味がマイルドでくせがなく、万人に好まれる味のチーズ。ボンフロマージュには長年の固定ファンがついているので、コンテは欠かせない存在です。またコンテは色々な食材と合わせやすいので、今年10月にオープンしたばかりの軽井沢千住博美術館店では、コンテとハム、はちみつをカンパーニュでサンドしたアイテムを販売しています。」と述べています。



<ブランジェ浅野屋自由が丘店>

さらに自由が丘店の店長、佐藤菜々氏は、「ボンフロマージュはお1人で3、4個購入される方もいて、夕方には売れ切れてしまう人気のアイテム。自由が丘店では11:00頃お店に並べているので、お早めにして頂けたら幸いです。」とコメントしています。

<コンテを使ったアイテムの販売店舗>

店舗名	販売アイテム	価格(税込)
軽井沢旧道店	・ボンフロマージュ	473円
東京ミッドタウン	・ボンフロマージュ(S)	315円
自由が丘店		
軽井沢千住博美術館店 NEW!	・カンパーニュ コンテサンド(コンテ、ハム、はちみつ)	441円

「ブランジェ浅野屋」店舗詳細はこちら <http://www.b-asanoya.com/>

コンテチーズ生産者協会は、今までコンテを使ったことのないブーランジェリーにも、積極的にコンテを紹介していく予定です。コンテフェアやプロモーションの詳細はwww.comte.jpに随時アップしています。



「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。

