

2013年9月24日

## コンテの普及を目指し、料理研究家、川上文代先生による 「コンテチーズを使った料理の実演イベント」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、コンテのおいしさをより多くの日本の方々にお伝えするべく、2007年からプロモーション活動を行っています。その活動の一環として、去る9月12日、雑誌やテレビでもご活躍されている料理研究家、川上文代先生の料理教室、「デリス・ド・キュイエル」（東京都渋谷区）にて「コンテチーズを使った料理の実演イベント」を22名の食関係の報道関係者を対象に開催いたしました。



コンテは、フランス東部のスイスと隣接するジュラ山脈一帯にて1,000年の歴史と伝統を守り、酪農家、チーズ職人、熟成士が丹精をこめて作っているハードタイプの熟成チーズ。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、フランスの食卓には欠かせません。日本でもチーズ愛好家の間ではしばしば一番好きなチーズとして名を挙げられるほど人気のあるチーズです。このイベントに合わせ、コンテチーズ生産者協会の広報担当、オーレリア・シミエも来日し、コンテのふるさとや生産工程、そして熟成違い3種のコンテのテイスティング方法を紹介しました。参加者はそれぞれの風味の違いやコンテのアロマの多様性に驚かれたようです。

一方川上先生は、コンテを味噌と合わせたり、ドレッシングや衣にコンテのすりおろしを入れたり、スイーツにコンテを使ったりと、コンテの旨味を活かした斬新なレシピの数々の披露し、参加者はそのおいしさに感銘を受けていました。

コンテはそのまま食べても最高ですが、調理に使うとお料理自体が飛躍的にグレードアップします。コンテチーズ生産者協会は、このような活動を通し、コンテの様々な楽しみ方を日本の皆さんにアピールして参ります。川上先生らのコンテのレシピは、[www.comte.jp](http://www.comte.jp)に多数掲載しています。

### 川上文代先生によるコンテを使った料理の実演アイテム



**コンテプレート3種**  
コンテの生ハムメロンピューレ、味噌漬けコンテチーズのアンディーヴ添え、イチジクのコンテサンド



**プチトマトのコンテクリームとシーザーサラダ**



**白身魚の香り焼き、コンテ風味**



**コンテ風味のかぼちゃのプディング&コンテ入りスノーボール**