

2013年10月4日

～全国の料理家の紹介サイト「Kitchen Life」とのコラボ～ 料理教室の先生によるコンテのレシピ公開中！！

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、コンテの認知度アップの活動の一環として、全国の料理教室の検索サイト「料理教室ナビ」及び料理家の紹介サイトである「Kitchen Life」（株式会社フェアプロ）とのコラボにより、全国15箇所の料理教室（次頁のリスト）にて合計900人の生徒を対象にコンテのタイアップレッスンを展開しました。

このプログラムの結果、各料理家の先生が開発したオリジナルのコンテレシピやレッスンの様子がKitchen Lifeの下記ページに集約して公開されています。（トップページのイメージは次頁参照）

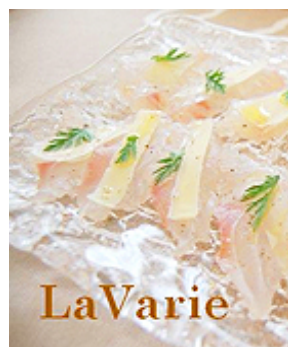
コンテチーズでcooking タイアップ料理教室2013開催！

<http://www.kitchenlife.jp/comte/>



コンテのレシピは各教室にて6月～7月の1-2ヶ月間の月間レシピとして紹介されました。先生は皆、コンテの愛好者ばかりでしたが、生徒さんのほとんどは今までコンテを召し上がったことがなかったようです。各レッスンの始めに6ヶ月熟成と12ヶ月熟成の食べ比べも行ったところ、その風味の違いや初めて食べるコンテのおいしさ、そして幅広く料理に使えることに多くの方から驚きの声が聞かれました。レッスン後、早速購入したいという方が多かったようです。また料理家の先生のほとんどが「今後また、教室でコンテを使った料理を取り上げたい」と答えました。

コンテチーズ生産者協会は、今後もこのようなプロモーション活動を通じて、より多くの日本の皆様にコンテを身近な生活に取り入れて頂けるよう、アピールしてゆきます。



「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地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。



<コンテタイアップレッスン 参加料理教室>

料理教室	料理家 (敬称略)	地域
Cooking Salon Take	竹内 浩恵	東京都
LaVarie	森野 恵子	東京都
ヨシエズキュージュー	森村 芳枝	東京都
フランス家庭料理教室 un petit peu (アン・プチ・プ)	神崎 則子	神奈川県
紺野優子料理教室	紺野 優子	神奈川県
魔法のフライパン	藤本 美子	神奈川県
小林素子 Cooking Salon	小林 素子	埼玉県
feve フェーブ	原田 美智代	愛知県
M's Kitchen (エムズ キッチン)	宇山 万佐子	愛知県
自家製天然酵母パン教室 INSeason	宮田 有紀	愛知県
la table en plus	尾関 由美	大阪府
家庭料理教室「Relish」	石井 美音	大阪府
シュガーズキッチン	園田 寿	大分県
OCTOBRE	服部 カンナ	長崎県
L'accent	橋本 晶	兵庫県

<Kitchen Life レッスンレポートページ>



COMTÉ × Kitchen Life

COMTÉ
フランス産チーズ
ヨシテ使用

コンテチーズ
Cooking
2013開催!

「コンテ」の普及拡大と使用頻度向上のため、「コンテ」を使ったタイアップレッスンを13教室で行っていただきました!

「コンテ」は、フランスで最もなじみのあるハードタイプの熟成ナチュラルチーズ。アルプスに近い山間で、添加物を一切使わずに職人たちが丹精をこめて作っています。「コンテ」は熟成期間や作られた季節によって、ミルクーだったリナッソのような香ばしさや、バターのようなコクなど様々な風味があるのが特徴です。そのまま食べてももちろん美味し「コンテ」ですが、色々なお料理にも活用いたいただくと、いつもの料理がぐんとグレードアップします。

▶コンテとは?

お料理教室
先生方実践ブログ

タイアップレッスン
レポート1

タイアップレッスン
レポート2

タイアップレッスン
レポート3