

2011年12月2日

ラグジュアリーホテルとして定評のあるマンダリン オリエンタル 東京にて、 フランス産高級チーズ、「コンテ」を使った「チーズブレッド」を販売開始

2011年11月中旬より、マンダリン オリエンタル 東京（中央区日本橋）内の「マンダリン オリエンタル グルメショップ」にて、フランス産高級チーズ、「コンテ」を使ったパン、「チーズブレッド」の販売が開始されました。これは、同ホテルのチーフベーカリーが、コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）によるパン職人向けの「コンテ・パンセミナー」に参加したことがきっかけとなったものです。

マイルドで優しい味わいと豊かな風味を併せ持ったチーズ、「コンテ」を採用した同ホテルのチーフベーカリー、大橋哲雄氏は、新商品について次のように述べています。

「コンテチーズ6ヶ月をフランスパンの生地に取り込んだものです。シンプルな生地のため、チーズの風味がダイレクトに伝わります。またしっかり発酵させた生地を使うことによって、より一層パンの香りが引き立ちます。」



「チーズブレッド」-1個280円(税込)

同氏は、恵比寿の「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」にてスーシェフ・ブーランジェリーなど約6年の勤務を経て、2005年マンダリン オリエンタル 東京 チーフベーカリーに就任。2008年、「saf製パンコンテスト」にて、100名以上の応募者の中から最優秀賞に輝いた若手パン職人のホープです。

商品名：「チーズブレッド」-1個280円(税込)
販売場所：マンダリン オリエンタル 東京内
「マンダリン オリエンタル グルメショップ」
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1
TEL: 0120-806-823

営業時間：11:00 - 20:00

URL: www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/



コンテチーズ生産者協会は、日本でのコンテの認知度を向上するために、ベーカリーでのコンテの使用の促進を目指し、引き続きパン業界へのアプローチを続けていきます。



「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。

