

## 「カフェクロワッサン」にて、コンテ・フェアを開催

### 12月20日から2ヶ月間、サンドイッチ2種とサラダ、コンテの販売も

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、より多くの日本の皆様にフランスを代表するチーズ、「コンテ」に触れ、味わって頂く機会を提供するため、人気のベーカリーカフェチェーン、「カフェクロワッサン」（アールアンドケーフードサービス株式会社：東京都世田谷区）の協力を得て、「コンテ・フェア」を開催することになりました。

このフェアは、昨年好評だった企画の第2弾。今年はさらにバージョンアップし、サンドイッチ2種とサラダが全国のカフェクロワッサン13店舗にて12月20日から販売されます。フランス直輸入の長時間熟成発酵バゲットに生ハムとコンテを贅沢にサンドした商品や、カフェクロワッサン自慢の焼きたてのクロワッサンにコンテとハムを挟んだアイテムなど、コンテの美味しさをシンプルかつ存分に味わえるメニューとなっています。フェア期間中、各店舗にて商品に使用の12ヶ月熟成のコンテも特別に販売される予定です。

#### カフェクロワッサン コンテ・フェア概要

**期間：** 2011年12月20日(火)～2012年2月19日(日)\*

\*在庫状況により終了日が前後する場合があります。

#### メニュー：



#### 展開店舗：

カフェクロワッサン全国13店舗

(成田空港第2ターミナル店を除く)

札幌アピア店(札幌市)、札幌南一条店(札幌市)、仙台青葉通り店(仙台市)、神谷町店(港区)、モノリス店(新宿区)、青山ツインタワー店(港区)、大手町店(千代田区)、山王パークタワー店(千代田区)、新橋店(港区)、品川インターシティ店(港区)、ミーナ町田店(町田市)、WBG店(千葉市)、小倉駅店(北九州市)

コンテチーズ生産者協会は、このようなコンテ・フェアを通して、広く一般の方々にコンテの美味しさを認識して頂き、更なる消費拡大に繋がることを期待しています。

●コンテチーズ生産者協会：[www.comte.jp](http://www.comte.jp) ●カフェクロワッサン：<http://cafe-croissant.jp/>



「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。

