

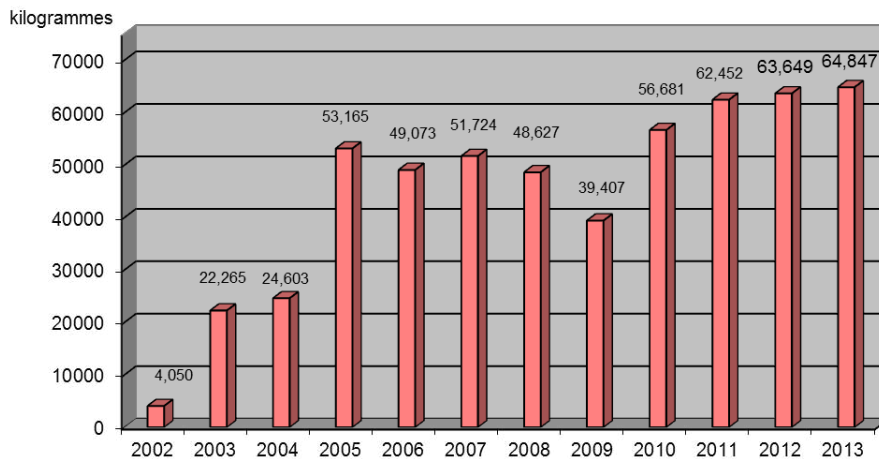
2014年6月27日

## 人気高まるフランス産チーズ「コンテ」 －2013年の対日輸出量は64,847kgと過去最大－

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開始し、日本語ウェブサイトの構築やレシピ開発、オリジナル販促物の制作やメディア・トレード・消費者向けセミナー、そしてタイアップ料理教室など様々な活動を展開してきました。その結果、日本でのコンテの知名度や人気は着実に伸び、2013年の対日輸出量は過去最大の64,847kgを記録し、この10年で実に約3倍となりました。

今年も引き続きブロッガー対象レシピコンテストや、料理人やパン職人、販売店スタッフ、プレスなど様々な業界向けのセミナーを開催し、また4年目となるチーズプロフェッショナル協会（CPA）会員による日本各地でのコンテの普及活動も続きます。

コンテの対日輸出量の推移 2002～2013年 (kg)



コンテチーズ生産者協会調べ（輸出企業からの任意申告による。）

\*2009年に輸出量が減少したのは、2007-2008年の冷夏の影響で熟成コンテの在庫が減少したため。

コンテの2013年の総生産量も過去最大となり、59,375トン（対前年+1,487トン）で、依然としてフランス産AOP（原産地呼称保護）\*チーズの中で最大量を誇っています。輸出量も着実に増え、ベルギー（1,315トン）、ドイツ（1,124トン）、アメリカ（564トン）、イギリス（353トン）が上位輸出相手国になっています。

コンテチーズ生産者協会は、引き続き日本での活動を続け、日本の皆様にコンテの魅力を伝えていきます。

「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。

\*AOP（原産地呼称保護）とは？： 限定された地域内で、厳しい規定に準じ伝統的製法で作られた製品を保証するEUの制度。

