

「コンテチーズ ファンクラブ」をFOODIESレシピ内に開設！ - フードブロガーがフランス産ナチュラルチーズ、コンテをアピール -

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、コンテのナチュラルな美味しさをより多くの方々にアピールするため、レシピサイト、FOODIESレシピ内に「コンテチーズ ファンクラブ」を開設しました。<http://recipe.foodiestv.jp/monitor/2014/contecheese/>

この企画は、レシピのソーシャルブログであるFOODIESレシピの人気ブロガー5名を「コンテチーズ アンバサダー」に任命し、同サイト内のファンクラブページ上で、自身が開発したコンテのレシピや、コンテに関する記事を紹介してもらうというもの。アンバサダーたちは、まずキックオフイベントとして開催されたコンテの勉強会に出席し、東京、京橋にて「The Cheese Room」を主宰する村瀬美幸氏を講師に、コンテの歴史や製造方法について学んだ他、熟成期間や製造された季節によって味わいや風味が異なるコンテの比較テイストやコンテを使った様々な料理の試食を行いました。

この体験を活かしてアンバサダーたちが開発したレシピ第1弾のテーマは「コンテを使った朝食レシピ」。7月末にファンクラブページ上で公開され、「コンテチーズでまるやか味噌グラタンスープ」（aki-saladさん作）や、「黒胡椒コンテde塩レモンサラダ」（オリエンタルママさん作）など、コンテの豊かな風味と旨味を活かしつつ、家で簡単に作れるレシピが掲載されています。9月初旬には第2弾として「コンテの良さを活かしたパーティーレシピ」が公開される予定です。



尚、この企画の一環として、今年の秋、FOODIESレシピ内で一般消費者を対象としたコンテのオンラインレシピコンテストを実施します。詳細は随時ウェブサイトwww.comte.jpで紹介します。

「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地一帯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す。フランス産AOP*チーズの中でNo.1の生産量を誇るコンテは、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）： 限定された原産地域内で、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。

