

2015年7月15日

## 全国のベーカリー「ドンク」132店舗にて、 フランス産チーズ、コンテを使った「パン・ド・コンテ」発売中！ =7月10日（金）～7月26日（日）のフランスフェアにて=

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、全国のベーカリー「ドンク」（株式会社ドンク：兵庫県神戸市）グループ132店舗にて、フランス独立記念日（7月14日）に合わせて開催されるフランスフェアで「パン・ド・コンテ」が販売中であることを発表しました。

この商品は、株式会社ドンクが『フランスフェア～おいしいフランス、チーズとパンのマリアージュ～』と題しフランスの食文化をチーズとともに伝えるために開催中のフェア限定商品のひとつとして開発されたものです。使われているチーズ、「コンテ」はフランス・ジュラ山脈のふもとで作られるフランスを代表する熟成ハードチーズで、フランス人にとっては非常に身近なチーズです。日本では高級なイメージもあるこのチーズを贅沢に使うことで、コンテの深い旨味がフランスパンの香ばしいクラスト（皮）に広がっています。

**フェアタイトル：**『フランスフェア～おいしいフランス、チーズとパンのマリアージュ～』

**期間：** 2015年7月10日(金)～2015年7月26日(日)

**展開店舗：**「ドンク」  
「ジャルダン・ド・フランス」  
「ドンク・エディテ」  
全国計132店舗

**対象商品：**「パン・ド・コンテ」（直径約13cm）

**価格：**1個756円（税込）・1/2個378円（税込）



コンテチーズ生産者協会は、一般の方々にコンテのおいしさに触れて頂く機会をさらに増やすため、ベーカリー業界においてもコンテの使用促進を今後とも積極的に図っていきます。

●コンテチーズ生産者協会: [www.comte.jp](http://www.comte.jp) ●株式会社ドンク: [www.donq.co.jp](http://www.donq.co.jp)



「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。

