

2015年11月27日

-フランス産チーズ、コンテを訴求- 〈ファビアン・デグレ氏が語るフランスチーズ、「コンテ」の魅力〉開催

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、11月17日、レストランFEU（東京都港区南青山）にて、25名の報道関係者を対象に、フランスを代表する熟成ハードチーズ、「コンテ」のプレスイベントを開催しました。



特別ゲストとしてお招きしたのは、今年の6月にフランス、トゥールで開催された「世界最優秀フロマジエコンクール2015」で見事優勝を果たしたファビアン・デグレ氏。ナチュラルチーズ専門店「フェルミエ」愛宕店の店長として日々お客さんと接する傍ら、数々のチーズのイベントやセミナー、TV出演等でチーズの素晴らしさを伝えています。まずデグレ氏が原寸大のチーズの模型を見せつつ、「コンテはフランス人が大好きなチーズ。フランシュ・コンテ地方という山岳地帯で1,000年も前から作られています。昔は冷蔵庫もなかったので、ミルクを保存して厳しい冬の間の食料とするために、このような大きな熟成ハードチーズが生まれました。」と語りました。

次にフランスから来日したコンテチーズ生産者協会の広報責任者、オーレリア・シミエとアナイス・ネヴェールが昨年12月と7月に作られた2種類のコンテのテイastingセッションを行いました。参加者らは「見る・触る・嗅ぐ・聴く」という手順に沿ってテイastingし、色や風味、食感の違いなどを体感しました。オーレリア・シミエは「牛は夏の間、放牧されて草花を食べ、冬は干草を与えられるため、夏のミルクで作られたコンテは天然のカロチン色素で深い黄金色に、冬のコンテは白っぽいアイボリー色となります。」と説明しました。



会の後半は、コンテの生産地に程近いフランスのサヴォワ地方でも修行した経験があり、コンテをこよなく愛するレストランFEUの松本浩之シェフが、コンテのコース料理を振舞いました。アミューズには、ファビアン・デグレ氏が世界最優秀フロマジエコンクールにて、「コンテ12ヶ月熟成にプラス1品をマリアージュさせる」という出題テーマに合わせて審査員に提供した「コンテとラベンダーのはちみつ」が供され、参加者たちはその絶妙なマリアージュを堪能しました。

食事中はスピーカーも各テーブルを回り、オーレリア・シミエは次のように述べました。「コンテは食べ飽きないチーズで、朝から晩まで、そのまま食べたり料理に使ったり、様々なシチュエーションで味わっていただけます。私自身もコンテを食べない日はありません。フランス産AOPチーズの中で最大の生産量を誇るコンテですが、その約94%はフランス国内で消費されていることから、フランス人に深く愛されているチーズということがお分かりいただけるかと思います。日本への輸出も着実に伸びています。」

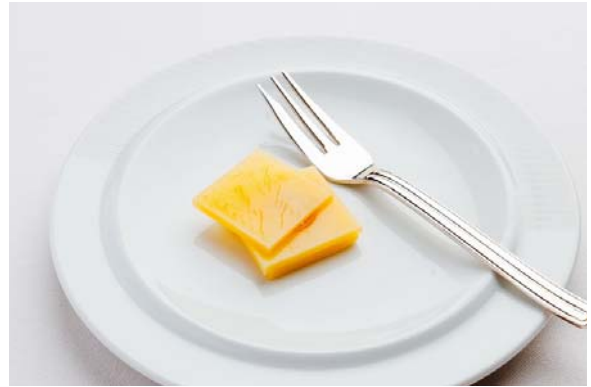


コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの魅力を知っていただくため、このようなイベントを通じてコンテを日本で訴求していきます。

「コンテとラベンダーのはちみつ」と 松本浩之シェフによるコンテの特別コースランチ



コンテ2種
(左から) 2014年12月製造と2014年7月製造



コンテとラベンダーのはちみつ



コンテのフォンデュ 滑らかな卵黄と共に
黒トリュフのエミュルション



赤座海老とすりおろしたコンテ バジリコの包み揚げ
秋の味覚のグラッセ添え



コンテ入り仔豚のフィレ トピナンプルのパレと
ピスタチオ風味のジュ



コンテチーズと栗のクリームブリュレ



「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。

