

-コンテチーズ生産者協会 x チーズプロフェッショナル協会のコラボ企画-

チーズプロフェッショナルが各地で伝チーズ「コンテ」の魅力をアピール

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、日本でのプロモーション活動の一環として、NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区）とコラボレーションし、同協会会員であるチーズプロフェッショナルに、フランスを代表する熟成ハードチーズ「コンテ」の魅力を訴求して頂くよう働きかけてきました。

2011年から始まったこのコラボプロモーションは、今年で5年目となり、今までに全国で延べ170名以上のチーズプロフェッショナルが「コンテ・プロモーター」となり、小売店や飲食店、教室等でこのチーズをアピールしてきました。その地道な活動のおかげで、コンテのファンは徐々に増え、輸入量も着実に伸びています。その人気の理由は毎日食べても食べ飽きない豊かな風味、どんな料理にもマッチする汎用性、そして作られた季節や熟成期間などによって無限に広がる多様なアロマにあります。



チーズプロフェッショナルたちは、数種類のコンテの比較テイスティングセミナーを実施したり、コンテの旨味を活かして、ワインやフレンチだけでなく日本酒や和食と合わせたり、コンテのチーズフォンデュをかつお出汁で炊いた秋野菜で楽しむ「和風コンテフォンデュ」を提案したり、個性の異なる数種のクラフトビールとコンテとの組み合わせセミナーを開催したり、約40kgのホルールのカッティングショーを披露したり、と様々なアプローチでコンテの魅力を最大限アピールしました。

プロモーターからは「毎年フェアを行っているので、当店のお客様にはコンテがかなり定着してきました。」、参加者からは「味と香りの奥深さに感激。高くても時々買ってみたいと思います。」、「コンテフォンデュはあっさりしていて、いくらでも食べられる。」、「コンテが色々な料理に合い、引き立てることが分かった。早速作ってみたい」、といった嬉しい声が聞かれました。

尚、コンテチーズ生産者協会とチーズプロフェッショナル協会による厳選なる審査の上、コンテの認知度向上に対する貢献度・独創性・今後の継続性を加味して「ベスト5 コンテ・プロモーター」が選定され、東京・神楽坂にある「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」でのコンテ特別コースのペア招待券が進呈されました。

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、様々なPR活動を行っていきます。



「コンテ」は、フランス東部、フランシュ・コンテ地方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。

