

2016年4月26日

ファビアン・デグレ氏による仏産チーズ、コンテのCuttingショー！ =5月15日（日）フェルミエ主催「プティ サロン デュ フロマージュ」にて=

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、株式会社フェルミエの30周年記念として開催されるチーズの試食イベント、「プティ サロン デュ フロマージュ」にて、仏産チーズ、「コンテ」のホールCuttingショーが開催されることを発表しました。

コンテのCuttingを担当するのは、株式会社フェルミエの愛宕店店長、ファビアン・デグレ氏。同氏は昨年フランスで開催された「世界最優秀フロマジェコンクール2015」で見事優勝を果たし、イベントやセミナー、メディア出演等でもチーズの素晴らしさを伝えています。

直径約60cmもの大型チーズを、ピアノ線を用いて見事な手さばきで一瞬にてカットする様子は圧巻です。ショーの後は、風味も香りも格別な、カットしたてのコンテの試食や販売も予定されています。

【イベント概要】

イベント名：「プティ サロン デュ フロマージュ」
日時：5月15日（日）15：00-19：00
（メディア・トレード向けは14：00-）
（コンテCuttingショーは15：10-15：25）

場所：イイノホール&カンファレンスセンター
千代田区内幸町 2-1-1

来日生産者：フランス、イタリア等より 20社以上
試食チーズアイテム：全 80種類以上

入場料：税込 5,000円（フェルミエ店頭・Website）
消費者問合せ先：「フェルミエ 30周年記念イベント係」
TEL:03-5776-7748(土日祝除く 9~18時)



このイベントでは他にもパルミジャーノ・レッジャーノのCuttingショーやシェーヴルのセミナーも予定されています。

コンテチーズ生産者協会は、このような機会を通じて、多くの日本の皆様がコンテのさらなる魅力に触れていただけることを願っております。



「コンテ」は、フランス東部のフランシュ・コンテ地方に広がるジュラ山脈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、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。

