

2012年6月22日

老舗ベーカリー「ドンク」にて、 フランス産チーズ「コンテ」のパンが期間限定発売！

=6月29日（金）～7月16日（月・祝）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）127店舗にて、6月29日～7月16日に開催されるフランスフェアでの期間限定で「コンテチーズのカンパーニュ」が販売されることを発表しました。

『フランスフェア～伝えたいフランスの味、日本人ブーランジェの味～』と題して開催されるこのフェアでは、バゲットなどのフランスの伝統商品に加え、パンの世界大会やコンクールなどで国際的にも高い評価を受けているドンクのパン職人が考案したオリジナルパンが販売されます。

その内のひとり、佐藤 広樹氏が開発したのが「コンテチーズのカンパーニュ」。田舎風のパンという意味のカンパーニュ生地に入れるため佐藤氏が選んだチーズは「コンテ」。コンテはフランス東部、フランシュ・コンテ地方で昔からの伝統的製法を守って作られているフランスを代表するハードタイプの熟成チーズです。色々なチーズでも試した結果、やはりコンテの豊かな風味とコク、深い旨味が自身のパンによく合うということでコンテが採用されました。

フェアタイトル：『フランスフェア～伝えたいフランスの味、日本人ブーランジェの味～』

期間： 2012年6月29日(金)～2012年7月16日(月・祝)

展開店舗： 全国のドンク127店舗

コンテを使った商品：「コンテチーズのカンパーニュ」
税込840円（プチ税込189円）

開発者： 佐藤 広樹氏

1965年北海道生まれ。1996年、パンの国際大会である「クープ・デュ・モンド・ドラ・ブーランジュリー」に日本代表として出場し4位獲得。現在は全国のドンクの技術指導、新商品開発にあたる。



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、今後とも積極的にコンテのベーカリー業界での使用促進を図っていきます。

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



「コンテ」はフランス東部、フランシュ・コンテ地方に広がるジュラ山脈一帯にて職人が手作りにし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。フランス産AOP（原産地呼称保護）チーズの中でNo.1の生産量を誇り、フランスでは朝食からおやつ、料理やワインのお供にと、子供から大人まで広く親しまれています。日本でもチーズ愛好家の間で大変人気があります。

