

## 仏産熟成ハードチーズ「コンテ」と日本酒の相性を訴求

### —KURAND SAKE MARKET浅草店にて—

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、料理写真共有アプリ、SnapDishとコラボレーションし、同アプリ利用者25名を対象に、コンテと日本酒のマリアージュを楽しむイベントを去る7月2日(土)に開催しました。

講師は「世界最優秀フロマジェコンクール2015」で優勝を果たし、チーズのプロでありながら日本酒にも精通している株式会社フェルミエのファビアン・デグレ氏と、会場となった「KURAND SAKE MARKET」を運営するリカー・イノベーション株式会社にて小規模でもこだわりを持つ蔵元を応援している日本酒のプロ、青砥秀樹氏。



まずは製造時期や熟成期間の異なるコンテ3種類の比較テイastingが行われました。ファビアン氏は「これらのコンテの色が異なるのは作れた季節、つまりミルクが違うからです。夏の間、放牧されてカロチンを多く含む草花を食べた牛のミルクで作るコンテは黄色くなり、干草を与えられる冬に作られたコンテは白っぽくなります。季節や熟成期間など色々な要素で、毎回異なった風味を味わえるのもコンテの魅力です。」と説明。参加者はコンテの香りや風味の違いを実感し、その多様性に驚いていました。

次にファビアン氏お薦めの「雪の茅舎 山廃純米」や、KURANDがチーズレストラン及び酒蔵と共同開発したチーズに合う日本酒「MatCheese?」、そして「寒梅 にごり生酒」と「達磨正宗 熟成三年」の4種の日本酒とコンテのマッチングを行いました。中でも一番人気だったのが「MatCheese?」と「コンテ12ヶ月熟成以上」との組み合わせ。ワイン酵母で作れたこの日本酒は、ほどよい酸味とほのかな甘みが特徴で、コンテのミルクの風味をより引き立たせていました。



青砥氏は「自分自身、今回のイベントで初めてコンテと出会ったのですが、その美味しさと日本酒との相性の良さに驚きました。コンテと日本酒、国も原料も製法も違いながら、通ずる点も多いですね。」と会を締めくくりました。

イベント参加者はこのイベントをヒントに、SnapDish上で開催中の投稿企画、「コンテとドリンク!」（詳細URL：<https://snapdish.co/campaigns/comte/121/>）にイベントの様子や自宅で楽しむコンテと飲み物を合わせたスナップ写真を投稿中です。コンテチーズ生産者協会は、このような機会を通じてより多くの方にコンテの美味しさと無限の可能性に触れていただきたいと考えています。



「コンテ」は、フランス東部のフランシュ・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。



**SnapDish** とは？料理写真の投稿を専門にした無料の料理写真共有アプリ。写真または写真とレシピをセットで投稿でき、ユーザー間の楽しいコミュニケーションも魅力。アプリダウンロード数185万、累計投稿数1300万枚以上。<http://snapdish.co/>