

2016年8月19日

「女性のための日本酒セミナー」にて仏産チーズ、コンテを訴求 —コンテの多様性や日本酒とのマリアージュをアピール—

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、サンケイリビング新聞社（東京都千代田区）主催で開催された『女性のための日本酒セミナー』にて、日本酒に合うおつまみとしてコンテ2種を提供し、参加者約60名に、コンテの美味しさや多様性、日本酒との相性を訴求しました。

比較テイスティングとして提供したのは12ヶ月以上熟成と18ヶ月以上熟成されたコンテ。前者は冬のミルク、後者は夏のミルクで作られ、熟成期間も違うため、色も風味も全く異なります。色の違いは主に牛の飼料の差にあり、牛が自生の草花を食べる夏のミルクはカロチンの成分でより黄色く、干草を食べる冬のミルクは白っぽくなります。熟成期間の差もあって、前者のコンテはミルクや溶かしたバターのような風味があり、後者のコンテはより旨味が深まり、ナッティーな風味やアミノ酸のジャリジャリとした結晶が感じられます。初めてコンテに触れる方も多かった参加者は、その美味しさや多様性に感激していました。



今回の日本酒セミナーの講師、平和酒造株式会社（和歌山県海南市）の代表取締役専務、山本典正氏がコンテと合わせたのは、「紀土-KID-純米酒」。米のやさしい旨みが18ヶ月以上熟成されたコンテの旨味をさらに引き立てます。その他、参加者が試飲したのは「紀土-KID-純米大吟醸」と「紀土-KID-純米大吟醸 Sparkling」。山本氏は「このスパークリングは、炭酸を加えているのではなく、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式で作られています。優しい米の甘みと舌に広がる心地よい泡が特徴ですが、若い方のコンテと合わせると、コンテのミルクの風味がより際立ち、クリーミーに感じてとても相性がいいですね。」とコメントしました。

参加者からは「季節により食べている草で味わいが変わるといってお話が印象的でした。」、「とても香りと味がよく、すぐ買いたいです！ワインと日本酒とそれぞれで味わってみたいです！もちろん料理にも使いたいです。」などコンテについて非常に良いコメントが多く聞かれました。

このイベントの様子は、リビングWeb内（http://mrs.living.jp/k_news/article/2423246）にて紹介されています。コンテチーズ生産者協会は、このように、より多くの方々にコンテを紹介し、その美味しさと多様性を実感していただきたく活動を充実させていく方針です。



「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。

