

2012年8月31日

## 高級ベーカリー「Johan」にて、 コンテが入った「ル・コンテ・グルマンド」が期間限定発売！

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、三越百貨店を中心に展開する高級インスタアベーカリー、「Johan」（ジョアン）全国16店舗にて、コンテが入った「ル・コンテ・グルマンド」が期間限定で販売されることを発表しました。

これは、9月5日（水）～18日（火）を中心に各店で『佐藤広樹の世界』と題して開催されるフェアの一環で、フランスで修行を重ねたパン職人の佐藤氏による新作のひとつとして販売されるものです。カンパーニュ生地に角切りのコンテが練りこまれ、生地全体にコンテの香ばしく豊かな風味が広がります。



### 開発者：佐藤 広樹氏

1996年、「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブルーランジュリー」に日本代表として出場。フランス各地で修行を重ねた本場の味を知るパン職人の一人。

**Johan**  
PARIS



### 「ル・コンテ・グルマンド」

税込840円・(1/2個 税込420円)・プティ税込210円

### 販売店舗および期間：

<9月5日～18日>

札幌、新潟、恵比寿、千葉、栄、星ヶ丘、大阪、福岡

\*広島、松山：9月4日～17日

\*仙台：9月6日～19日

\*多摩：9月7日～20日

\*銀座、日本橋：9月12日～25日

\*高松：9月17日～30日

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、今後とも積極的にベーカリー業界でのコンテ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](http://www.comte.jp) ●Johan：[www.johan.co.jp](http://www.johan.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で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。

