

-コンテチーズ生産者協会 x チーズプロフェッショナル協会のコラボ企画-

チーズプロフェッショナルが全国40か所以上で「コンテ」の魅力をアピール

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、日本でのプロモーション活動の一環として、NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区）とコラボレーションし、同協会員であるチーズプロフェッショナルに、フランスを代表する熟成ハードチーズ「コンテ」の魅力を訴求して頂くよう働きかけてきました。

今年で7年目となるこのコラボプロモーションでは、全国各地40か所以上で小売店や飲食店でのフェアや、料理教室、テイastingセミナーなど様々なプロモーションが行われました。参加者からは「同じチーズなのに、作る時期、場所、熟成の長さでこんなにも味わいが違うことに驚いた」、「帰りにすぐ買いました」といった声が聞かれ、コンテの美味しさや多様性を多くの方にアピールする良い機会となりました。また、プロモーターも「自分も勉強し直す良い機会となり、やり甲斐のあるセミナーでした。」と、コンテへの理解をさらに深めるきっかけとなったようです。



尚、コンテチーズ生産者協会とチーズプロフェッショナル協会による厳選なる審査の上、コンテの認知度向上に対する貢献度・独創性・今後の継続性を加味して「ベスト5 コンテ・プロモーター」が選定され、コンテ2種類及び同郷の黄ワイン、ヴァン・ジョーヌが進呈されました。

（順不同・敬称略）

- 座木 美和子（福岡県）ショップ及び飲食スペースでのフェア
- 須藤 佳子（茨城県）栗農園にて栗とコンテを楽しむ会
- 江刺家 香理（東京都）小売店でのコンテのテイasting&アレンジセミナー x 2回
- 木津 多香子（兵庫県）「コンテ七変化」と題した和食メニューの提案セミナー
- 春木 由利子（東京都）料理教室、テイastingセミナー、マリアージュセミナー

コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの魅力を知っていただくため、様々なPR活動を行っていきます。



「コンテ」は、フランス東部、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。

