

2018年3月16日

フランス産チーズ、コンテを使った「コンテ フロマーージュ」販売中！ -パン工房 AntenDo (アンテンドウ) にて期間限定販売-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、都内を中心に約30店舗を展開する「パン工房 AntenDo (アンテンドウ)」（株式会社アンテンドウ：東京都練馬区）にて、フランスを代表する熟成ハードチーズ、コンテを使ったパン、「コンテ フロマーージュ」が販売中であることを発表しました。

この商品は、同社の製造責任者がフランスで食べて感激したコンテの美味しさを、自社のパンにも使用したいと開発を重ね、期間限定商品として実現したものです。ホワイトソースとベーコンをフランスパンの生地で包み、コンテを乗せて焼き上げたこのパンからは、コンテの芳しい香りと風味が広がります。

販売店舗：パン工房 AntenDo (アンテンドウ)

<http://www.antendo.com/shop.html>

*一部取扱いのない店舗もあります。

商品名：「コンテ フロマーージュ」

価格：260円（税込）

販売期間：4月末までの期間限定販売

*延長の可能性もあります。

商品紹介：「フランスを代表する熟成ハードチーズ『コンテチーズ』とホワイトソース、ベーコンを、フランス産小麦100%使用の最高級フランスパンに包み焼き上げました。」
(アンテンドウPOPより)



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、フードサービスでのコンテの使用促進を今後とも積極的に図っていきます。

●コンテチーズ生産者協会: www.comte.jp ●株式会社アンテンドウ: www.antendo.com/



「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地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。

