

2018年4月6日

フランス産チーズ「コンテ」が代官山の人気カフェの看板メニュー、 「とろけるチーズトースト」に採用されています！

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、フランスを代表する熟成ハードチーズ、「コンテ」が「Milk. Black. Lemon. By GOGO NO KOCHA」（渋谷区猿楽町）という代官山のチーズと紅茶のマリアージュをテーマにしたカフェの看板メニューに採用されていることを発表しました。

このカフェは「キリン 午後の紅茶」のコンセプトショップとして昨年秋に誕生しました。看板メニューの「とろけるチーズトースト」に使用されている4種のチーズのひとつとして、コンテが採用されています。店舗のおすすめは、このチーズトーストと同店が提供するミルクティーとの組み合わせ。柔らかな香りのキャンディ茶葉とコクのあるミルクを使った紅茶が濃厚なチーズトーストの風味とマッチします。

提供店舗：

Milk. Black. Lemon. By GOGO NO KOCHA
(ミルクブラックレモン バイゴゴノコウチャ)

<http://www.kirin.co.jp/products/softdrink/gogo/mblshop/>
東京都渋谷区猿楽町10-1 マンサード代官山1F

メニュー名：「とろけるチーズトースト」

価格：550円（税別）



そのまま食べて美味しいコンテは、このようにチーズトーストやクロックムッシュにしても濃厚で芳醇な風味が際立ちます。またスライスしてサラダにトッピングしたり、サンドイッチにしたりと、フランスでは朝食からおやつ、おつまみ、料理にと様々なシーンで食べられています。また組み合わせる飲み物も定番のワインだけでなく、日本酒やお茶類とも良く合います。

コンテチーズ生産者協会は、より多くの日本の方々にコンテのおいしさを知って頂くため、引き続き情報発信やプロモーションを行っていきます。



「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。

