



Press Release

2018年11月29日

「フランスパンの日」記念イベントにてコンテのパンが大好評！ -渋谷キャストスペースガーデンにて数量限定販売-

フランスを代表する熟成ハードチーズ「コンテ」をたっぷり入れたパンが、11月28日に開催された日本フランスパン友の会主催の「フランスパンの日」記念イベントにて数量限定で販売され、好評を博しました。

このパンを開発したブーランジェリー・オーベルニュ（東京都葛飾区立石）のオーナーシェフ、井上克哉氏は「フランスパンの生地60gに対しコンテを40gと贅沢に入れて焼き上げたところ、工房中にコンテの香ばしい良い香りが広がりました。香りだけでなくもちろん味も良く、コンテのしっかりした風味がフランスパンの生地と合っています。またチーズの羽の部分も非常に美味しいです。」とコメントしました。

このパンは渋谷キャストスペースガーデンで開催された同日のイベント限定で300円で販売され、近くのオフィスワーカーや訪問者などに「コンテの香ばしい風味が美味しい！」と好評で完売しました。

コンテチーズ生産者協会は、そのまま食べても火を入れても美味しいコンテの魅力を、今後も日本の皆様に伝えてゆく所存です。



「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。



Le Comté nous apprend à savourer le temps

コンテチーズ生産者協会 日本連絡事務所 (株)旭エージェンシー内 担当：采女
Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@comte.jp

www.comte.jp  fb.com/comte.jp

うねめ