

2011年9月26日

大人気ブルーランジェリー、「トラン・ブルー」の 成瀬 正シェフによる <コンテ・パンセミナー> 開催

コンテチーズ生産者協会(CIGC:フランス、ポリニー市)は、この度、日本市場における初の試みとして、ブルーランジェリー「トラン・ブルー」(岐阜県、高山市)の成瀬 正シェフを講師にお招きし、パン職人を対象にした<コンテ・パンセミナー>を2011年10月18日に開催することを発表しました。

この<コンテ・パンセミナー>は、今まで余り使われてこなかったパン業界でのコンテの使用促進を図るため、製菓・製パン素材や機械などの輸入を手がける日仏商事株式会社(本社:兵庫県、神戸市 www.nichifutsu.co.jp)の協力の下、企画されたものです。

今回のセミナーでは、成瀬シェフによる、ナチュラルで風味豊かなコンテを使ったパン数種および、コンテに合うパンの実演講習の他、熟成違いコンテの試食や日仏商事株式会社によるコンテの軽食の提案も行われる予定です。コンテチーズ生産者協会は、このセミナーを通じて、パン業界でのコンテの需要拡大を目指し、さらには消費者がコンテに触れる機会を増やすことに繋げることを図っています。



講師の成瀬正氏は、ベーカリーワールドカップの「クープデュモンド」の国内予選、ヴィエノワズリー部門で優勝し、2005年の国際大会に日本代表団のチームリーダーとして出場、チームを世界3位に導きました。1989年に飛騨高山に開店したブルーランジェリー「トラン・ブルー」は、行列ができるほどの人気店となっています。



「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地で職人が手作りし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っています。フランスでは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には大変人気があります。

<コンテ・パンセミナー>詳細は、www.comte.jp にて紹介しています。

記

日時: 2011年10月18日(火)10:00-17:00
場所: 日仏商事株式会社 2F エスパスラボ
東京都渋谷区渋谷1-20-27
定員: 24名
受講料: 3,000円(税込)
主催: コンテチーズ生産者協会 www.comte.jp
協賛: 日仏商事株式会社 www.nichifutsu.co.jp



トラン・ブルー
成瀬 正シェフ
www.trainbleu.com/

申込・問合せ先: 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
Tel: 03-5766-2753 info@comte.jp

<本件に関するお問合せはこちらまで>

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 うねめ
Tel: 03-5766-2753 Fax: 03-5766-2738 E-mail: info@comte.jp
www.comte.jp