

2019年10月11日

コンテの多様性と豊かな風味を訴求する「コンテ・ウィーク」開催! -11月12日~17日、世界最優秀フロマジェ、ファビアン・デグレ氏来日-

コンテチーズ生産者協会(CIGC: フランス、ポリニー市)は、11/12(火)~17(日)、世界最優秀フロマジェ、ファビアン・デグレ氏を招聘し、「コンテ・ウィーク」として各所で様々なセミナーを開催します。

フランスを代表する熟成ハードチーズ、コンテは、熟成期間や作られた季節、作り手など様々な要素によってひとつひとつ異なる限りなく豊かな風味が特長です。「コンテ・ウィーク」では世界最優秀フロマジェコンクール2015で優勝されたデグレ氏の深い知識と豊富な経験に基づく楽しいナビゲートで、コンテ



とワインやシャンパーニュ、日本酒とのマリアージュなど、イベントごとに異なるテーマでコンテの多様性に 迫ります。

■ 「ファビアン・デグレ氏来日!スペシャルチーズセミナー、コンテの多様性」

日時:11月12日(火)19:00-20:30

場所:田崎真也ワインサロン(港区赤坂愛宕1-5-3 愛宕ASビル3F)

参加費:7,150円(税込)

内容:コンテ5~6種とシャンパーニュ、ヴァン・ジョーヌ、日本酒のマリアージュとコンテのおつまみ

詳細&申込はこちら:

田崎真也ワインサロン TEL: 03-5405-2101 E-mail: tws@tasaki-shinya.com

https://www.tasaki-shinya.com/winesalon/curriculum/fromage/short/f-fabien_comte.html

■「ファビアンのコンテと日本酒のマリアージュセミナー supported by 福光屋」

日時:11月13日(水)15:00-16:30

場所:赤坂あじる亭(港区赤坂3丁目10-4 月世界ビル 2F)

参加費:4,000円(税込)

内容:金沢の老舗酒蔵、福光屋の福光太一郎氏をゲストにお呼びして開催するコンテ4種と日本酒3種のマリア

ージュセミナー。飲食店や小売店勤務の方も現場で即実践できる内容。

日時:11月13日(水)19:00-21:00

場所:赤坂あじる亭(港区赤坂3丁目10-4 月世界ビル 2F)

参加費:10,000円(税込)

内容:金沢の老舗酒蔵、福光屋の福光太一郎氏をゲストにお呼びし開催するコンテと日本酒のマリアージュ

ディナーセミナー。コンテを使った料理4品も提供。

詳細&申込はこちら:

赤坂あじる亭 TEL: 03-3505-2399 (担当:藤原) https://www.facebook.com/ajirutei/





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

www.comte.jp



■ワインとコンテのマリアージュ会

日時:11月16日(土)14:00-15:30

場所:アペロ ワインバー青山 (東京都港区南青山3丁目4-6 青山346ビル 3F 306号室)

参加費:6,000円(税込)

内容: コンテ4-5種とジュラ、アルザス、サヴォワなどワイン4-5種のマリアージュ会。

詳細&申込はこちら:

アペロ ワインバー青山 TEL: 03-6325-3893 (受付時間: 14:00-18:00 火休)

https://www.facebook.com/aperowinebaraoyama/

■コンテ x シャンパーニュ by ペリエ ジュエ

日時:11月17日(日)12:00スタート

場所: レ・コパン ドゥ ドミニク・ブシェ (中央区銀座5-1-8 銀座MSビルB1F)

参加費:11,000円(税込)

内容:ペリエ ジュエ、アンバサ ダー、ローラン・ペローダン氏を特別ゲストにお呼びして開催するコンテと シャンパーニュの豪華なコラボランチ会。コンテ3種とコンテを使ったコース料理6-7品、それに合わせた数種 のペリエ ジュエのシャンパーニュのフリーフローを提供。

詳細&申込みはこちら:

レ・コパン ドゥ ドミニク・ブシェ TEL: 03-6264-6566 info@lescopains.jp

コンテチーズ生産者協会は、今回の「コンテ・ウィーク」を通して、コンテの美味しさや奥深さ、そしてその 多様性を日本でさらに発信してゆく予定です。









「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。





