



2018年12月20日

## -コンテチーズ生産者協会 x チーズプロフェッショナル協会のコラボ企画-

### 「ベスト5コンテ・プロモーター」の発表

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、日本でのプロモーション活動の一環として、NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区）とコラボレーションし、同協会員であるチーズプロフェッショナルに、フランスを代表する熟成ハードチーズ「コンテ」の魅力を訴求して頂くよう働きかけてきました。

今年で9年目となるこのコラボプロモーションでは、全国各地45か所以上で小売店や飲食店でのフェアや、料理教室、試食セミナーなど様々なプロモーションが行われました。

「コンテというチーズが生まれた歴史的背景やテロワールも紹介しながら、私たち日本人にも食べやすく普段の食生活にも取り入れやすいチーズであるという事を知ってもらうように努力をしました。」というプロモーター達の熱意ある活動に参加者からは「チーズはいつも同じものはない、一期一会の出会いということがよく分かった」といった声が聞かれ、コンテの多様性や美味しさを多くの方にアピールする良い機会となりました。



尚、コンテチーズ生産者協会とチーズプロフェッショナル協会による厳正なる審査の上、コンテの認知度向上に対する貢献度を加味して「ベスト5 コンテ・プロモーター」が選定され、コンテ2種類及び同郷の黄ワイン、ヴァン・ジョーヌ、そして協会オリジナル特別エブロンが進呈されます。

（順不同・敬称略）

- 岡田 加奈子 @ル・プティ・コントワール（兵庫県）店内フェア、チーズ教室、カット&即売会
- 高橋 知子 @カーヴミサキヤ他（新潟県）料理教室 x 10回以上
- 小林 裕美 @neutral café / cafe akissa（茨城県）セミナー&ランチ会 x 3回
- 飯森 明子 @サロン・ド・カンタービレ他（東京都）幼稚園児と家族向け& プラトー/料理セミナー
- 北山 恵里佳 @チーズandリカーkamosu（三重県）店内フェア&セミナー開催 x 10回以上

コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの魅力を知っていただくため、様々なPR活動を行っていきます。



「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。



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: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@comte.jp  
[www.comte.jp](http://www.comte.jp)