

2013年5月15日

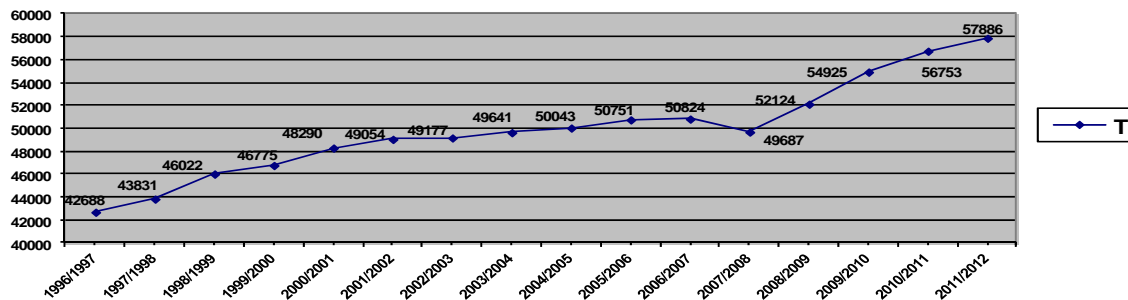
フランス生まれのナチュラルチーズ、「コンテ」 -2013年度のプロモーション活動内容および市場概況-

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、コンテのナチュラルなおいしさをより多くの日本の方々にアピールするために、2013年度も引き続きプロモーション活動を行うことを発表しました。

今年度の主なプロモーション内容：

- ✓ 全国15教室でのコンテのタイアップ料理レッスン
- ✓ 新規レシピ開発とプレス向け試食会
- ✓ 一般消費者向けプレゼントキャンペーン
- ✓ パン職人向けセミナーとパン・飲食業界へのアプローチ
- ✓ チーズプロフェッショナル協会会員向けの現地視察ツアーと全国の会員によるコンテの普及活動
- ✓ オリジナルグッズの制作と各商社、販売店の協力によるコンテの販促活動

コンテの生産量の推移 1996～2012年（トン）



コンテの生産量は年々増えており、2012年は57,888トンでした。コンテの主要輸出国は、ベルギー、ドイツ、アメリカ、イギリスです。過去7年間の日本でのプロモーション活動の結果、コンテの認知度も徐々に上がっており、日本への輸出量も着実に増加し、2012年の対日輸出量は過去最大の63.6トンでした。

コンテチーズ生産者協会は、プロモーション活動やニュース発信を通じてコンテをより多くの日本の皆さまにアピールしていきます。詳細は随時www.comte.jpにアップされます。

コンテは、フランス東部の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、ナチュラルな味わいと豊かな風味が魅力です。フランスのみならず世界で、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、フランス産 AOP*（原産地呼称保護）チーズの中で No. 1 の生産量を誇ります。1,000 年の伝統の職人技で作られるコンテは、下記 3 者の密接な連携の賜物です。

2,700 の家族経営の酪農家：コンテ生産用の生乳は、モンベリアード牛またはフレンチ・シメンタール牛のものに限定されています。乳牛は自然の飼料で飼育され、サイレージ（発酵飼料）は禁止されています。一頭あたり 1 ヘクタール以上の牧草地在義務付けられており、乳牛は 130 種以上の自然の草花を食べて育つため、その多様性がコンテの複雑なアロマや風味に反映されます。

160 のチーズ工房：フリユイティエールと呼ばれるチーズ工房は通常、酪農家たちがチーズ製造の協同組合として所有しています。

16 の熟成庫：アフィヌールと呼ばれる熟成庫で最低 4 カ月～18 カ月、あるいはそれ以上の期間、丹精こめて熟成されます。

*AOP（原産地呼称保護）とは？： 限定された地域内で、厳しい規定に準じ伝統的製法で作られた製品を保証するEUの制度。

