

フランス産チーズ「コンテ」の多様な魅力を発信 ～ベターホーム協会との共催オンライン料理セミナーを開催～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、12月11日（金）、日本でのプロモーション活動の一環として、全国で料理教室を展開するベターホーム協会との共催で「コンテチーズの魅力とおいしいアレンジ」と題したオンライン料理セミナーを開催しました。

講師は日本チーズアートフロマジエ協会、副理事長、**村瀬美幸氏**。世界最優秀フロマジエコンクールでの優勝経験があり、各種セミナーやメディアを通じ、チーズの普及活動に力を注いでいます。

「コンテ」は、フランスを代表する熟成ハードチーズ。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、フランスでは知らない人のいないチーズですが、日本ではまだまだ認知度が足りないのが現状です。そこで50年以上の歴史を持つ「ベターホームのお料理教室」とコラボし、その生徒さんや一般消費者、30名以上にコンテの魅力を余すことなく伝えるセミナーを開催するに至りました。



酪農家、チーズ職人、熟成士の手によって添加物を一切使わずに丁寧に作られるコンテについて説明した後、2種類のコンテの比較テイスティング、そして上手な切り方と盛り付け方のコツを交えながら、クリスマスにも最適なチーズプラトー作りのデモンストレーションを行いました。

続いてコンテを使った料理4品を紹介しました。

1. コンテチーズの宝石サラダ

小さく角切りにしたコンテをシブレット、ピンクペッパーとオリーブオイルで和え、手作りのフレンチドレッシングで和えたレタスと供する色鮮やかな一品。



2. コンテのチーズトースト

バゲットにシュレッドしたコンテを乗せ、仕上げに蜂蜜、胡桃をトッピングして、黒胡椒を振ったトースト。蜂蜜の甘味とチーズの塩味と旨味が癖になる味わいです。



3. コンテのチーズフォンデュ山小屋風

チーズはコンテ 100%で作るチーズフォンデュ。生産地では冬の定番の食べ方のひとつです。マッシュルームや胡桃、ナツメグやキルシュを加えるのがポイントです。



4. 冬野菜のコンテチーズグラタン

蒸した長ねぎ、カリフラワー、ベーコンにホワイトソースとシュレッドしたコンテをたっぷりかけてオーブンで焼いた料理。コンテならではの芳醇な香りが焼いているそばから漂い、濃厚な旨味を感じるワンランク上のグラタンに仕上がりました。



村瀬氏は「今回、熟成期間の異なるコンテを召し上がって頂きましたが、熟成が若いほうはバターのような風味や蜂蜜のようなアロマが口の中に広がり、より熟成されたコンテはシャリシャリとしたアミノ酸の結晶とキャラメルが溶けていくような深い旨味を感じ、それぞれ個性のある美味しさがあったかと思えます。コンテは、熟成期間や作られた季節、作り手などによって、ひとつひとつ異なる個性を持つことが特長なので、その日の気分に応じて、お好みのコンテを選んで味わってみてください。」と語りました。

コンテチーズ生産者協会は、より多くの日本の皆さんにコンテの美味しさを知っていただくため、今後このようなセミナーや協会公式の Facebook や Instagram などを通じて、コンテの魅力をアピールしてゆきます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

コンテチーズ生産者協会 日本連絡事務所
株式会社 旭エージェンシー内 担当：采女 E-Mail : info@comte.jp