

2013年8月28日

首都圏のエキナカを中心に展開する 「ベッカーズ」にてコンテのサンドイッチが期間限定で登場！ ～9月1日（日）～ 11月末日の「秋のフェア」メニュー～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、首都圏のエキナカを中心に展開する「ベッカーズ」（ジェイアール東日本フードビジネス株式会社、本社：東京都北区）の20店舗にて、9月1日（日）～11月末に開催される秋のフェアの期間限定メニューのひとつとしてコンテを使ったサンドイッチが発売されることを発表しました。

コンテが使われるのは「燻しベーコンとマッシュルームサンド」（単品360円）。ひまわりの種、オート麦、キビ、ゴマを載せて焼き上げたベッカーズの自家焼成バンズに、燻しベーコンとマッシュルーム、そして風味豊かなコンテの角切りを組み合わせた香り高いサンドイッチです。この商品の女性開発者のこだわりで、「このサンドイッチには芳醇な味わいのコンテチーズが欠かせない」ということでコンテが採用されました。

期間： 2013年9月1日(日)～2013年11月末日

展開店舗： ベッカーズ20店舗
*池袋東口店を除く

コンテを使った商品：

(右写真)

- ・「燻しベーコンとマッシュルームサンドプレート」
(ドリンク付き690円)

*サンド単品は360円

*キャロットラペ (サラダ)・スープ・ドリンク付き
760円



コンテチーズ生産者協会は、より多くの方々にコンテのおいしさに触れて頂く機会をさらに増やすため、今後とも積極的にコンテのフードサービス業界での使用促進を図っていきます。

●コンテチーズ生産者協会: www.comte.jp ●ベッカーズ: <http://www.jefb.co.jp/beckers/>



「コンテ」はフランス東部、フランシュ・コンテ地方に広がるジュラ山脈一帯にて職人が丹精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。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、フランスでは朝食からおやつ、料理やワインのお供にと、子供から大人まで広く親しまれています。日本でもチーズ愛好家の間で大変人気があります。

