

2013年9月24日

コンテのパンへの使用を促進 「トラン・ブルー」成瀬シェフによる <コンテ・パンセミナー> 開催

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、去る9月11日、日仏商事株式会社（本社：兵庫県、神戸市）の協力の下、「トラン・ブルー」（岐阜県、高山市）の成瀬 正シェフを講師にお招きし、パン職人を対象にした<コンテ・パンセミナー>を日仏商事株式会社社内エスパラボ（東京都渋谷区）にて開催しました。



2010年に引き続き第2回目となるこのセミナーには、ホテルのベーカリーや高級ベーカリーチェーンのパン職人など約20名が参加しました。講師の成瀬シェフは、昨年ベーカリーのワールドカップ「2012クープ・デュ・モンド」の日本代表監督としてチームを見事優勝に導き、高山にある同氏のブーランジェリーには東京など遠方から多くの方が訪れる、今パン業界で最も注目を集めているパン職人のひとりです。

今回のセミナーで成瀬シェフが提案したのは、すりおろしたコンテを田舎パンの生地に練りこんだ「リュスティック コンテ」、生地全体にコンテの風味が広がる「ガトー ブリオッシュ コンテ」、コンテの塊とヘーゼルナッツを包んだ贅沢な「コンテ入りクイニヤーマン」。いずれも通常ではなかなか

か思いつかない斬新かつ美味なレシピで、参加者からも好評を博していました。

また今回はこのイベントに合わせてコンテチーズ生産者協会の広報担当、オーレリア・シミエが来日し、コンテのふるさとや生産工程を説明した後、熟成違い3種のコンテのテイスティングを行いました。参加したパン職人からは「コンテのことは知っていたが、このように食べ比べをしたことがなかったので、違いがよく分かり興味深かった。」といった感想を頂きました。

昼食にはチーズプロフェッショナルの資格を持つ、日仏商事株式会社研究開発部の鵜飼奈緒子氏が、コンテの料理への展開として「コンテとハムのサラダ」、「コンテとベーコンのタルティーヌ」、「コンテとスモークサーモンのフレンチトースト」、「ガスパチョ」、そしてスイーツとして「コンテのスイートポテト」、「コンテのロンサン」、「リエージュワッフル」の提案を行いました。

コンテチーズ生産者協会のオーレリア・シミエは、「本日は成瀬シェフと鵜飼氏にコンテを使った素晴らしいアイテムをご紹介頂き深く感謝しております。コンテはアペリティフとしてだけでなく、このように料理やパン、お菓子に使っても実力を発揮します。ぜひ皆さんのお店でもコンテのアイテムを開発して、多くの皆様にコンテの美味しさを伝えて頂ければ幸いです。」と会を締めくくりました。



「コンテ」は、フランス東部、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、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。





「リュスティック コンテ」(手前)くるみ入り(奥)とうもろこし入り



「ガトー プリオッシュ コンテ」



「コンテ入りクイニャーマン」



「コンテとハムのサラダ」



「コンテとベーコンのタルティーヌ」



「コンテとスモークサーモンのフレンチトースト」



コンテと楽しむ「ガスパチョ」



「コンテのスイートポテト」



「コンテのロンサン」



コンテ入り「リエージュワッフル」