

2014年4月18日

4月23日（水）新オープン、「リュバン チーズワールド」 （キラリナ吉祥寺店）にてコンテのフレアを発売！

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、2014年4月23日（水）に新オープンする商業施設、キラリナ吉祥寺店内の「リュバン チーズワールド」の看板商品としてコンテの「フレア」が発売されることを発表しました。

「リュバン チーズワールド」は世田谷リュバン本店のシェフ、長谷川哲夫氏が手がけるチーズをテーマにした新感覚の洋菓子店。15種類以上の主にヨーロッパのチーズを使った多様なチーズの中で、一押し商品のひとつが、栗のような甘みとホクホクとした食感が特徴のフランス産チーズ、コンテを香ばしく焼き上げた「フレア」です。

コンテを採用した理由について同シェフは「色々なチーズでフレアを作ってみました。焼成した時の風味と香りがコンテが一番際立っていたのと、焼いた時の色合いが、食欲をそそるオレンジがかった茶色で自分のイメージにピッタリだったからです。」とコメントしています。コンテの奥深い味わいとリュバン本店で焼きあげたバゲットの風味が閉じ込められたフレアは、絶妙な塩味とサクサクとした食感で、ティータイムだけでなく赤ワインなどとおつまみとしても味わえます。日持ちして軽いお菓子なので手土産にも最適です。



Chef：長谷川 哲夫氏

日本菓子専門学校を卒業後、パティスリー数店で修行を重ね、辻口博啓氏の元「パティスリーモンサンクレール」に7年半従事し2店舗の統括シェフを務める。

2012年「ブーランジェリー＆パティスリー リュバン」を立ち上げる。

2014年4月「リュバン チーズワールド」をオープン。



「フレア」

12枚入り 1,500円＋税
24枚入り 3,000円＋税

販売店舗

- **リュバン本店** 世田谷区深沢2-1-10
都立大学駅徒歩15分 <http://ruban-tokyo.jp/>
- **リュバン チーズワールド キラリナ吉祥寺店**
吉祥寺駅直結

コンテチーズ生産者協会は、一般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、今後とも積極的にスイーツやベーカリー業界でのコンテの使用促進を図っていきます。



「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。

