

2014年9月30日

-フランス産AOPチーズ、「コンテ」を訴求- 〈眞鍋かをりさんと共に、「コンテ」の魅力を楽しむ会〉開催

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、9月25日、L'EMBELLIR Naoto Kishimoto（ランベリー ナオト キシモト、東京都港区南青山）にて、20名の報道関係者を対象に〈眞鍋かをりさんと共に、「コンテ」の魅力を楽しむ会〉と題して、フランスの代表的AOPチーズ、「コンテ」のプレスイベントを開催しました。



特別ゲストとしてお招きした眞鍋かをり氏は、テレビ出演や執筆活動でご活躍の傍らチーズ好きとしても知られ、チーズのソムリエともいえるチーズプロフェッショナルの資格を取得しています。前半は、眞鍋氏とフランスから来日したコンテチーズ生産者協会の広報担当、ミレーヌ・ラケルとのトークショー形式で、2種のコンテの比較テイスティングを交えつつ、コンテの魅力を訴求しました。眞鍋氏は「コンテは、フランシュ・コンテ地方というスイスとの国境に近いフランス東部の山岳地帯で作られています。フランスではとってもメジャーで欠かせないチーズで、私も大好きで毎日のように食べるので、常に冷蔵庫に入っています。」とコンテを紹介しました。また原寸大のチーズの模型を持って、直径60cm、高さ10cm、重さ40kgのコンテの大きさをアピールしました。

自身も酪農家の娘であるコンテチーズ生産者協会のミレーヌは、「コンテは地元の牛であるモンベリアード牛の生乳から作られます。搾ったままのミルクを使うのは、無殺菌のミルクに含まれる豊かな風味をチーズに活かすためです。夏は放牧で自然の草花、冬は夏の間牧草で刈り取った干草を牛に与えます。1頭につきサッカー場1個分もの土地が必要なんです。ミルクは毎日チーズ工房に運ばれ、熟練の職人が伝統的な銅鍋を使って添加物を一切使わずに、手でチェックしながら、チーズ作りを行っています。その後、専門の熟成庫で塩水を擦り込みながら、最低4ヶ月じっくりと熟成されます。」と語りました。



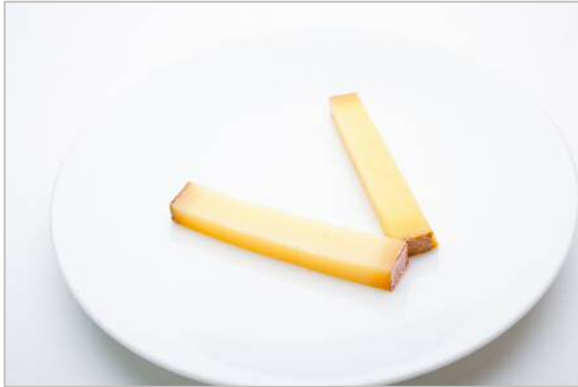
お薦めの食べ方についての質問に対し眞鍋氏は「もちろん、そのままおやつやワインのおつまみとして召し上がってもいいですし、溶けやすいのでグラタンに使うと、今までのグラタンとは全く別物の格段に美味しい一品になって感激します。最近、1人鍋が流行っていますが、これからの季節、女子のプチ贅沢としてお家で1人コンテ・フォンデュもお薦めですよ。」と提案しました。



会の後半は、ミシュランガイド東京にて、2008年初版より7年連続で星を獲得しているフレンチレストラン、L'EMBELLIR Naoto Kishimoto（ランベリー ナオト キシモト）のオーナーシェフ、岸本直人シェフが、熟成期間の異なるコンテ3種類をアミューズ、前菜2品、肉料理、デザートに使用した特別なコース料理が振舞われ、シェフこだわりの食材とコンテを組み合わせた繊細な一品一品に参加者は舌鼓を打ちました。岸本シェフは「熟成したコンテは、テーブルチーズとして提供されることが多く、料理に使うことはあまりないのですが、今回はこの会のために特別に使用しました。コンテは熟成するとナッツやキノコのような風味や栗のようなホクホク感が感じられるので、シャテーニュ（栗）やトリュフを合わせてみました。」とコメントしました。

コンテチーズ生産者協会は、今後もより多くの方々にコンテの魅力を知っていただくため、このようなイベントを通じてコンテを日本で訴求していきます。

テイスティング用コンテと 岸本直人シェフによるコンテの特別コースランチ



熟成期間の異なるコンテ2種
(左から) 2013年9月製造と2012年7月製造



“コンテ8ヶ月以上熟成”と京都美山の初卵
メープル風味の牛蒡
Comté 8 mois oeuf a la conque, purée de salsifit



小木ヴィオレ（黒イチジク）のベニエと“コンテ8ヶ月以上熟成”
のラペ 秋茄子のグラチネ
**Ogi violette (figue noir) en begnié, Comté 8 mois rapé et granité
d'aubergine**



茨城県産シャテーニュのミトネと秋トリュフ、紅玉リンゴ
Mitoné de châtaigne Comté 12 mois pomme rotie



キャロットピュレと山ブドウのソース
**Tranche de boeuf: Comté 18 mois purée de carotte sauce raisin
de montagne**



長野県産洋梨のコンポート “コンテ12ヶ月以上熟成”のグラス
En compote de poire et gracie de Comté 12 mois, miel crustarisé



「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。

