

2014年12月12日

## 「コンテのパーティーレシピコンテスト」結果発表！ －フードブロガーがコンテの魅力を活かしたレシピを開発－

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、コンテの美味しさをより多くの方々にアピールするため、レシピサイト、FOODIESレシピ内にて同サイトの登録ブロガーを対象に「コンテチーズで作るパーティーレシピコンテスト」を開催しました。

その結果、11月20日までの1ヶ月間のレシピ応募期間に、計169点のレシピの応募がありました。どのレシピも風味豊かなコンテを活かしたクオリティーの高いもので、審査は難航しましたが、下記の5点が協会の公式レシピとして認定されました。公式認定レシピは、協会のウェブサイト内（[www.comte.jp](http://www.comte.jp)）で紹介され、開発者には2種類のコンテとオリジナルトートバッグのセットが進呈されます。

### 公式認定レシピ



ハーブの香り～  
コンテのチーズフォンデュ  
By マミーさん



パバッと！コンテとろ～り  
アップルピザ  
By オリエンタルママさん



ポム・ポム・コンテ  
By りるさん



コンテのポテトグラタン  
ホタテのソテー添  
By yuko さん



コンテのポップオーバー  
By cuoca びびさん

コンテチーズ生産者協会は、今後も多くの方にコンテに触れてもらう機会を作り、より多くの方々にコンテの魅力を発信してゆく所存です。

「コンテ」は、フランス東部、ジュラ山地一帯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す。フランス産AOP\*チーズの中でNo.1の生産量を誇るコンテは、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。

\*AOP(原産地呼称保護)： 限定された原産地域内で、厳しい規定に準じ伝統的製法で作られた製品を保証するEUの制度。

