

2014年4月17日



フランスのトップチーズブランド「プレジデント」が
日本フレンチ界の巨匠、アンドレ・パッション氏とコラボレーション!

オリジナルチーズメニューが楽しめる “プレジデント・アペリティフ・フェア”を期間限定開催

【期間】2014年5月15日(木)～6月15日(日) 【会場】ル・コントワール・オクシタン(代官山)

乳製品製造における世界のリーディングカンパニーであるラクタリス・グループ(フランス)の日本駐在事務所ラクタリス・ジャパン(東京都港区、代表:N. ノルディン)は、5月15日(木)から6月15日(日)までの期間限定で、代官山にあるフレンチレストラングループ「パッション」とコラボレーションし、フランスのライフスタイルには欠かせない「アペリティフ」をテーマに、フランス産チーズを贅沢に使用したオリジナルチーズメニューを提供する「プレジデント・アペリティフ・フェア」を開催いたします。

「アペリティフ」とは、フランス語で食前酒を意味し、食欲を増進させたり、友人や家族とのおしゃべりをもっと楽しくさせるなど、食と人生を楽しむことを大切にしているフランス人のライフスタイルにとって、欠かせない習慣を指しています。

本フェアにて提供されるメニューは、日本におけるフレンチレストランの草分けとして知られるアンドレ・パッション氏が、フランスでトップシェアを誇るチーズブランド「プレジデント」の「カマンベール」「ロンドレシリーズ」「ミモレット」などを使用。今回のフェアのために特別に手掛けたメニューとなります。このコラボレーションはパッション氏とプレジデントの双方が、フランス発祥のアペリティフ文化を気軽に楽しんでもらいたいという思いから実現したものです。フェアでは日本で発売を開始する新製品「プレジデント ルブルー」を使用したメニューも登場する予定です。



プレジデント・アペリティフ・フェア 概要

- 期間: 2014年5月15日(木)～6月15日(日)
- 会場: ル・コントワール・オクシタン(パッショングループ)
東京都渋谷区猿楽町29-18 ヒルサイドテラスA-6
- URL: http://www.pachon.co.jp/jpn/bistro_broche/
- メニュー一例:



- ① Opéra de Saumon fumé et MIMOLETTE « Président »
スモークサーモンとプレジデント ミモレットチーズのオペラ
- ② Cannelé au CAMEMBERT « Président » プレジデント カマンベールチーズのカヌレ
- ③ Macarons au BLEU D'AUVERGNE « Président » プレジデント ブルー・ドーヴェルニュのマカロン
- ④ Verrine de SAINTE MAURE Chèvre « Président » プレジデント サント・モールチーズのヴェリーヌ
- ⑤ Soufflé au fromage RONDELE « Président » プレジデント ロンドレチーズのスフレ など全30～40品が期間中入れ替わり登場予定。

※メイン会場はル・コントワール・オクシタンとなりますが、パッション・グループのレストラン、「レストラン パッション」(渋谷区猿楽町29-18 ヒルサイドテラスB-1)と「ル・プティ・ブドン」(渋谷区鉢山町13-13)でも一部フェアのメニューをご提供いたします。

ラクタリスグループについて

ラクタリスグループは、乳製品製造における世界のリーディングカンパニー。現在、200カ所の工場で年間約146億リットルのミルクを使用して乳製品を製造し、148カ国に輸出され、高い評価を得ております。中でもチーズの分野では、欧州各国でトップシェアを誇るブランドをもち、消費者のニーズに合わせた幅広い品揃えを世界各国にお届けしています。日本で展開しているブランドは「プレジデント」、ロックフォールの「ソシエテ」、イタリアでシェアNo.1の「ガルバーニ」が有名です。

世界中の食卓で愛されるプレジデントのチーズ



プレジデントはフランスにおける知名度99%。チーズ、ミルク、バター、クリーム等乳製品のグローバルブランドであり、プレジデント・ブランドの製品は、世界中で毎秒12個購入されています。チーズのカテゴリーにおいてもカマンベールをはじめ、白カビ、ブルー、フレッシュタイプなど様々な種類を展開しており、フランスはもちろんのこと、世界中の食卓で愛されています。

プレジデントブランドの主な製品一例

プレジデント ルブルー NEW

プレジデントから「プレジデント ルブルー」が新発売。クリーミーなカマンベールにブルーチーズのシャープな風味が加わった新感覚のチーズです。フランスで人気を博した新製品がいよいよ日本初上陸となります。



プレジデント カマンベール

1968年に誕生したプレジデントの代表とも言える製品。第一号の発売からの木箱のパッケージがフランスを始め各国で親しまれています。



プレジデント ロンドレシリーズ

クラッカーに塗るのはもちろん、デザートやオープン料理等、様々な料理にご利用いただけるフレッシュチーズです。下記でご紹介するフレーバーの他に、「ロンドレ ウォールナッツ」「ロンドレ ペッパー」があります。

ロンドレ ハーブ & ガーリック

南仏のハーブとガーリックが香り、穏やかな酸味が特長のチーズです。バゲットに盛りつけて朝食で召し上げるのもおすすめです。

ロンドレ ブルー

牛乳と羊乳を使用したチーズです。青カビの味・香りが穏やかで、パンにはもちろんパスタに混ぜたり、サラダのトッピングに。

ロンドレ レーズン・イチジク・クルミ

ギリシア・コリント名産のレーズンと、フランス南西部ドルトーニュ特産のくるみを使用。甘みがあり、デザートにぴったりです。



※その他「ミモレット」「ブルーチーズ」「シェーブル」などのフランスの本格的なチーズの味をお届けしています。

パッショングループについて

アンドレ・パッション氏が代官山で展開するレストラン・グループ。1984年開店の老舗フレンチ「レストラン パッション」、
「ル・プティ・ブドン」、「ル・コントワール・オクシタン」といったコンセプトの異なる3店舗でフランス本場の味を提供しています。 URL: <http://www.pachon.co.jp/>

アンドレ・パッション氏 プロフィール

1944年南仏モンペリエ生まれ。フランス国内レストランを経てカナダへ渡航、モントリオール「ホテル・モン・ガブリエル」スーシェフをつとめる。1970年大阪万国博覧会にて「レストラン・デュ・カナダ」のシェフとして来日。名店「イル・ド・フランス」のシェフをつとめる。1984年、代官山「レストラン・パッション」を開店。以降、オーナーシェフとして数々のレストランをオープン、日本におけるフレンチレストランの草分けとなる。2013年にはフランス農事功労勲章コマンドゥールを受章。