

**仏観光 PR イベントにて、フランスを代表するコンテチーズをアピール
-熟成の異なる 3 種類のコンテのテイスティングを提供-**

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニエール市）は、去る 5 月 31 日、フランス観光開発機構が開催した記者発表会および PR イベントにて、フランスを代表する熟成ハードチーズ、「コンテ」をアピールしました。

これは「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」と題された新たな広域観光ルートを PR するための会で、コンテチーズも指定域内で体験できる食の観光素材のひとつとして登録されています。



コンテは、作られた季節や熟成期間などによって、ナッツのような香ばしさや深い旨味、柑橘系のフルーティーさなど、複雑で限りなく豊かな風味を持つのが特長です。その多様性を来場者に体感していただくため、8 か月以上、12 か月以上、18 か月以上熟成の 3 種類の異なる風味を持つコンテのテイスティングを提供しました。

若いコンテはミルキー感が感じられますが、熟成するにつれ凝縮され、ナッツや茸など複雑なアロマが出てきます。さらにタンパク質がアミノ酸に分解され、深い旨味やアミノ酸の結晶を感じるようになります。また牛が放牧されフレッシュな草花を食べている夏に作られたコンテはカロテンの影響で黄色みがかかり、華やかな風味で餌が干草の冬の間で作られたコンテは、白っぽく穏やかな風味になる傾向があります。このようなコンテの特徴でもある色や風味の多様性を、実際に多くの来場者に紹介し、その違いを楽しんでもらう良い機会となりました。



コンテチーズ生産者協会は、より多くの日本の皆さんにコンテの美味しさを知っていただくため、今後も様々な活動を行っていきます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

コンテチーズ生産者協会 日本連絡事務所
株式会社 旭エージェンシー内 E-Mail : info@comte.jp