

## コンテチーズの普及活動に貢献した5名のプロモーター

～「ベスト5コンテ・プロモーター2024」の発表～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は、フランスを代表する熟成ハードチーズ、「コンテ」の普及・啓蒙活動を行っています。この活動の一環として、NPO法人チーズプロフェッショナル協会（CPA：東京都千代田区）とコラボし、チーズプロフェッショナルたちにコンテの魅力を発信するプロモーションを企画・実施いただくよう働きかけてきました。そしてこの度、両協会の厳正なる審査の上、「**ベスト5コンテ・プロモーター**」を発表しました。

コンテは、チーズプロフェッショナル協会が行ったチーズの人気投票、『チーズ総選挙！2020』にて、**ダントツ1位を獲得するほどチーズ好きの間で深く愛されているチーズ**です。

今年は全国各地で小売店や飲食店でのフェアの他、セミナーや料理教室など、**約42件**の様々なプロモーションが行われました。

\*写真は磯部氏によるコンテのチーズプレート



選定された下記のプロモーターには、コンテ2種類及び同郷のジュラワインが進呈されます。

（五十音順・敬称略）

**磯部 作喜子** 自身の料理教室（名古屋）にてテイस्टینگ及び料理セミナー

**石井 裕美** 地元のカフェ、ワインショップ（水戸）にてテイस्टینگセミナー

**加藤 千明** 自身の料理教室や地元のワインバー、キッチンショールーム（金沢）にて料理教室

**平山 陽子** サロンにてコンテのカッティング&プレート作りレッスン（千葉）

**渡辺 真理子** インスタグラムにコンテ料理を約30日更新+勤務するデパート（大分）にてフェア

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 担当：采女 E-Mail：info@comte.jp

## 【コンテとは?】

「コンテ」は、フランス東部のジュラ山脈一帯で、1,000年の伝統を守りながら伝統的な材料と製法で職人が丹精をこめて作っている**フランスを代表する熟成ハードチーズ**。ナッツのような香ばしさや柑橘系のフルーティーさ、深い旨味など、**ひとつひとつ異なる複雑で限りなく豊かな風味**を持つのが特長です。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(2023年の生産量は約70,257トン)、**フランス人に最も愛されているチーズ**と言っても過言ではありません。**そのまま食べても加熱しても美味しいコンテ**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。

Website [www.comte.jp](http://www.comte.jp)

Instagram [@comte.jp](https://www.instagram.com/comte.jp)

Facebook [@comte.jp](https://www.facebook.com/comte.jp)