

フランス産チーズ「コンテ」の新たな可能性を訴求 - 「コーヒーとチーズ、魅惑のペアリング」 -



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。

チーズにはワインという固定概念を覆し、コンテチーズのファンの裾野を広げるため、小川珈琲株式会社とコラボし、同社主催で「コーヒーとチーズ、魅惑のペアリング」と題して開催されたイベントにて、コンテとコーヒーの相性を訴求しました。

イベントは、OGAWA COFFEE LABORATORY 下北沢・麻布台にて6月13日、14日に消費者向けに開催されました。講師はチーズの専門家である日本チーズアートフロマジエ協会副理事長の村瀬美幸氏とコーヒーの専門家である小川珈琲株式会社 総合開発部 店舗開発課 チーフバリスタの吉川寿子氏。

当日紹介された3種類のコンテとコーヒーのペアリングは下記の通り。以下は両者のコメント。

- コンテ 8 か月以上熟成（2024 年 7 月製造） + コスタリカ・マチョ

溶かしバターのような香りと穏やかな酸味の中にやさしい旨味が広がる熟成の若いコンテには「ミルク

感」を引き立たせたペアリングを。穏やかなミルクの香りとスッキリと爽やかなコーヒーの酸味がマッチし、ミルクキャラメルやカフェオレのような味わいに。朝食におすすめのペアリング。

- **コンテ 15 か月以上熟成（2023 年 11 月製造）+エルサルバドル・ロスアルペス W**

やさしいナッツの香りと穏やかな塩味の中に発酵バターのような酸味と旨味が広がるコンテには、「香り」を楽しむペアリングを。コンテの優しい甘さが、レッドグレープ、完熟チェリーなどを思わせるフルーティーなコーヒーの酸味を引き立てる。

- **コンテ 18 か月以上熟成（2023 年 8 月製造）+ブラジル・サントウアリオスル**

焦がしバターやヘーゼルナッツの香り、飴色玉ねぎやフィナンシェなどのロースト系の風味、蜂蜜の甘味のような凝縮した旨味が続くコンテには、「熟成」を楽しむペアリング。ブラックチェリーのような果実感とラムやブランデーのようなアルコール感も感じるコーヒーとの組み合わせは食後のひとときにおすすめ。

参加者からは、「今までコーヒーとチーズを合わせるという発想がなかったが、こんなに相性が良いとは新しい発見だった」、「ペアリングの幅が広がった」という声が多く聞かれました。

コンテチーズ生産者協会は今後もこのような活動を通じてコンテの幅広い可能性や様々な魅力を発信していきます。



【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、**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

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

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

【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