

## フランス産チーズ「コンテ」とお茶のマリアージュを訴求

～コンテチーズ生産者協会がセミナーを開催～

コンテチーズ生産者協会（CIGC：フランス、ポリニー市）は日本でのプロモーション活動の一環として、9月6日、目黒雅叙園にて**コンテと様々なお茶のマリアージュ**をテーマに業界関係者及び報道関係者向けのセミナーを開催しました。

「コンテ」は、フランスを代表す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、**2021年の生産量は過去最大の72,300トン**でした。

講師にお招きしたのは、お茶とチーズの相乗効果を生むペアリングに造詣が深い、チーズプロフェッショナルの**天花寺 歩美**（てんげじ あゆみ）氏。

まずウェルカムドリンクとして甘味を感じる**水出し玉露**と**熟成の若いコンテ**を提供した後、コンテの概要説明、そして**3種類のコンテの比較テイasting**を行いました。コンテは熟成期間だけでなく、作られた季節や作り手など様々な要素によって**ひとつひとつ異なる風味を持つのが特徴**です。見る、触る、嗅ぐ、聴く、味わう、と**五感を使ったテイasting方法**が伝授されました。



次に**5種類のお茶**と、①**8か月以上熟成（2021年8月製造）**、②**12か月以上熟成（2021年2月製造）**、③**18か月以上熟成（2020年11月製造）**の**3種類のコンテ**と「ちょい足しアイテム」との**相性訴求**が行われました。



### 1. 煎茶 x ①のコンテ

ハーブのようなフレッシュな香りと甘味と渋みのバランスが良い煎茶には、青々とした草や色とりどりのハーブを食べた牛のミルクで作った夏作りで、華やかかつミルキーな風味も残る若いコンテがよく合います。爽やかな酸味のあるゆかりをちょい足しするのもお勧めです。牧草のカロテン由来のコンテの黄色とシソの紫、煎茶の緑が目にも鮮やかです。



### 2. ほうじ茶 x ②のコンテ

焙煎した香ばしい香りが特徴のほうじ茶には、同じようにロースト系のナッツのような風味を持つ熟成されたコンテが良く合います。冬のミルクで作られたコンテは、牛が干草を食べている時期のため白っぽいアイボリー色が特徴で、栗のようなほくほくとした食感と穏やかな余韻が長く続きます。クリーミーな非加熱の白い生はちみつを合わせるとまるで塩キャラメルのような風味にもなり、コンテの風味が引き立ちます。ほうじ茶は口の中をさっぱりとさせるウォッシュ効果もあり、秋の夜長にエンドレスで味わえる組み合わせです。



### 3. 紅茶 x ①のコンテ

ミルクの風味が残る若い熟成のコンテと、イングリッシュ・ブレイクファーストティーを合わせると、まるでミルクティーのような風味を味わうことが出来ます。さらにジャムを添えると朝食に最適な組み合わせです。今回は、コンフィチュール・パリジェンヌというパリ発の高級ジャムのラインナップから、チーズに合うと生産者がお勧めの、オーガニック赤ワインをベースに、スグリや木苺などのベリー類のピューレを混ぜて作られたジャムを合わせました。



### 4. 烏龍茶 x ③のコンテ

複雑で高貴な香りとライチのような甘い風味の余韻が長く続く凍頂烏龍茶は、同じく複雑なアロマを持ち、長い余韻のある長期熟成コンテがよく合います。18か月以上熟成された今回の冬作りのコンテは深い旨味とローストナッツやパイナップル、焦がしキャラメルなどの複雑で濃厚な風味が特徴で、ペアリングするとコンテの美味しさが一層広がります。さらに八角や山椒、シナモンなどをブレンドした中国の代表的な混合スパイス、五香粉を少々振りかけるとオリエンタルな印象となり、烏龍茶に驚くほど良くマッチします。



### 5. 抹茶 x ①のコンテ

流行りのあんバターサンドならぬ羊羹のコンテサンドに、香り高く色鮮やかで旨味の濃い抹茶を合わせました。サンドに使用したのはバターのようなミルキーな風味やクリーミー感が残る若い熟成のコンテで、甘い小豆の風味と非常に相性が良く、甘味と渋みのバランスが取れた抹茶と最後のデザートとしてお勧めのペアリング。さらに抹茶にはビタミンCが含まれているため、ほぼ完全栄養食品と呼ばれているチーズに足りない栄養素を補う意味でも理にかなった組み合わせです。



蝶や銀杏、紅葉の形に抜いたコンテについて天花寺氏は「落雁や雲平などの干菓子は水や花の形をしており、日本では昔から季節感を視覚的に愛でる文化があります。コンテはこのように**型に抜きやすく**、さらに餡子や黒蜜、きな粉、干し柿などにも合うので、**和のスイーツ**として**日本の食文化に取り入れて頂く**のも面白いと思います。」と述べました。

最後に天花寺氏は「チーズはワインなどアルコールと楽しむものというイメージがありますが、今回のように**ノンアルコールの様々なお茶**とのペアリングを楽しむことが出来ます。**コンテはひとつひとつ異なる多様な個性**が特長なので、その時々で色々なお茶との組み合わせをぜひ探求してみてください。又、**温かいお茶**と合わせることで、コンテの**口溶けがよりまろやかに**感じられ、**口に含んだときの鼻から抜ける香り（口中香）の華やかさも際立ちます**。特別な日だけでなく、日常的に**ティータイムや朝食**などでも気軽にコンテを味わって頂けたら幸いです。」と会を締めくくりました。

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、コンテの美味しさや多様性を日本の皆さんに訴求していきます。



左から①、②、③のコンテ

**【講師プロフィール】 天花寺 歩美（てんげじ あゆみ）**

チーズの多様性や奥深さに魅せられ、日々の生活にチーズを取り入れるなかで、チーズを食材や飲み物と合わせることに関心を持ち、その味わいの変化や相乗効果を探求。茶道の経験を活かし、チーズとお茶のペアリングをテーマとしたセミナーも行う。C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル、S.S.I.認定 唎酒師、シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ、J.S.A.認定 ワインエキスパート、茶道裏千家 助教授。

「**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ナチュラルな味わいと豊かな風味が魅力で、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ます。2021年の生産量は約 72,300 トンで対日輸出量は 67 トン。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。

**【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