

フランス生まれのナチュラルチーズ「コンテ」

コンテは、フランス東部のジュラ山地で、1000年以上も前から作り続けられている熟成ハードチーズ。

添加物を一切使わず、職人が丹精こめて作るコンテは、作られた季節や地域、職人技、熟成期間などによって、ひとつひとつ異なる個性を持つのが特長です。



その限りなく豊かな風味とナチュラルな味わいは、フランスのみならず世界で広く愛され、フランス産AOP*チーズの中でNo.1の生産量を誇ります。



*AOP (原産地呼称保護)：限定地域内で、厳しい規格に順じ伝統的製法で作られた製品を保証するEUの制度。

コンテの生い立ち



毎日、職人が手作り

チーズ工房に毎日届けられる新鮮な生乳を使って、職人が手作業でチーズ作りをします。

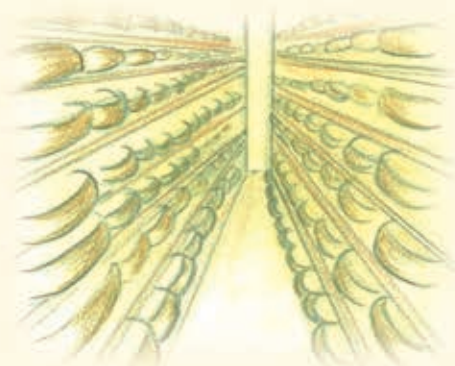
ひとつひとつ丁寧に管理

熟成士が丹念に仕上がりをチェックし、厳しい品質基準を満たすものだけに「コンテ」のラベルが貼られ、出荷されます。



自然の草花を食べた牛のミルク

夏は自然の草花、冬はその干草を食べて育つ、地元の牛のミルクからコンテは作られます。



じっくり時間をかけて熟成

熟成庫に運ばれ、最低4ヶ月～18ヶ月、ときにはそれ以上熟成されます。