NEWS RELEASE

2026 年 8 月 20 日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス

BAGEL & BAGEL（ベーグル アンド ベーグル）は
フランス・ジュラ山脈一帯で 1,000 年以上続く伝統製法を守る
コンテチーズ生産者協会（CIGC）とのコラボレーションを
9 月 16 日より実施いたします。

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルテゴ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）が運営する「BAGEL & BAGEL」は、フランス・ジュラ山脈一帯で 1,000 年以上続く伝統製法を守るコンテチーズ生産者協会（CIGC）とのコラボレーションを、9 月 16 日（水）より実施いたします。

今回の取り組みでは、生産者協会の監修のもと、コンテチーズの魅力を日本のお客様へお届けする企画を予定しております。

期間中は、コンテチーズを使用した限定ベーグルやサンドイッチの販売に加え、コンテの奥深い味わいと文化を体験いただけるキャンペーンも実施いたします。なお、商品ラインアップやキャンペーン内容の詳細につきましては、後日あらためてご案内いたします。



■コンテについて



「コンテ」は、フランス東部のジュラ山脈一帯で 1,000 年以上受け継がれてきた伝統を守り、添加物を一切使わずに作られるフランスを代表する熟成ハードチーズ。季節や熟成期間によって、ナッツのような香ばしさや深い旨味、柑橘を思わせるフルーティーな香りなど、一つひとつ異なる複雑で豊かな風味を楽しめるのが特長です。フランス産 AOP（原産地呼称保護）チーズの中で生産量 No.1 を誇り、フランスで最も親しまれているチーズの一つです。フランスでは朝食からおやつ、料理、ワインのお供まで、子どもから大人まで幅広く親しまれています。日本でも、その奥深い味わいから多くのチーズ愛好家に支持されています。

コンテ公式サイト https://www.comte.jp/

■BAGEL & BAGEL について

ベーグルは、小麦、水、練り込み素材等のシンプルな材料から出来ています（プレーン）。北米を主産地とした厳選された小麦を使用していますので、噛むほどに口中に広がるうまみとほのかな甘さのハーモニーが楽しめます。

また、一般的なベーグルはハードタイプですが、BAGEL & BAGEL のベーグルは独自の製法でつくられており、その食感は”しっとり＆もちもち”。お子様でも食べやすく、時間が経っても硬くなりにくいのが特徴です。

BAGEL & BAGEL 公式サイト https://bagelbagel.jp

■株式会社アルテゴについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣周作

事業内容：ベーグル、焼き菓子の製造、販売並びにこれらの商品を使用した飲食店舗の直営事業及び FC 事業、カフェ、パブ業態の直営事業

店舗数 62 店舗（2026 年 6 月 30 日現在）

（BAGEL & BAGEL 26 店舗、MOMI&TOY'S 26 店舗、CrepesFamilia 6 店舗、他 4 店舗）

URL：https://altego.jp

■株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣周作

事業内容：乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、 外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営

URL：https://j-fla.com

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アルテゴ　担当　海野

TEL：03-4586-1114　FAX：03-4586-1119

MAIL:press@altego.jp　URL：https://altego.jp