

北海道が誇る約300種類の北海道地チーズが表参道に集結！ オープニングセレモニーでは スペシャル食レポーターのぼる塾が食レポ対決！！ 『北海道地チーズ博2024』本日開幕 2月8日(木)～13日(火)まで表参道ヒルズ 本館B3F スペース オーにて開催

ホクレン農業協同組合連合会(北海道札幌市中央区、以下ホクレン)は、『北海道地チーズ博2024』を本日2月8日(木)より2月13日(火)まで「表参道ヒルズ 本館B3F スペース オー」にて開催します。開催に伴い、2月8日(木)に開会セレモニーを行いました。セレモニーには、スペシャル食レポーターに就任したぼる塾の3人が登壇し、食レポ対決で会場を盛り上げました。



毎年好評の『北海道地チーズ博』が、4年ぶりに表参道で開催。今年はさらに幅広い方にお楽しみいただけるよう、大人気絵本「パンどろぼう」の作家である柴田ケイコさんとコラボした「ほっかいどう地チーズけいさつ」がいたるところに出現し、会場や表参道を盛り上げます。開催初日のオープニングセレモニーにはスペシャル食レポーターに就任したぼる塾が登壇。それぞれのチーズ愛を語っていただくだけでなく、パフェ佐藤の豪華なオリジナルパフェを賭けて、5種のチーズを食べ比べできる「セレクト5」を使った食レポ対決を実施しました。

【『北海道地チーズ博2024』イベント開催概要】

開催期間: 2024年2月8日(木)～2月13日(火)

開催時間: 11:00～20:00 ※初日のみ、12:00～20:00

開催場所: 表参道ヒルズ 本館B3F スペース オー

(東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ 本館B3F)

入場料: 無料

主催: ホクレン農業協同組合連合会

後援: 独立行政法人農畜産業振興機構(令和5年度国産チーズ競争力強化支援対策事業)、北海道

協力: 北海道牛乳普及協会

URL: <https://jicheese.com/>

公式SNS: https://www.instagram.com/hokkaido_jicheese/

■『北海道地チーズ博2024』開会セレモニー

主催者挨拶

ホクレン農業協同組合連合会 代表理事副会長 徳田 善一

「『北海道地チーズ博』は今年で6回目となります。昨今の酪農を取り巻く環境は生産資材価格等の高騰によって持続可能な酪農経営が困難となる厳しい状況となったことから、関係先のご理解をいただき一昨年から複数回にわたり乳価の値上げをさせていただいております。家計負担が大きくなっているなか、厳しい酪農業界にご理解いただいていることを感謝いたします。今回は幅広い方々に楽しんでいただくべく、絵本作家の柴田ケイコさんやぼる塾さんにご協力いただきました。多くの方々にご来場いただき、北海道地チーズの美味しさ、魅力、生産者の想いを感じていただけることを願っております。」



ご来賓挨拶 農林水産省 畜産局長 渡邊 洋一様

「今年51社の出店により開催となったことを嬉しく思います。昨年10月、ノルウェーで行われた4500以上のチーズが集まる国際チーズコンテストにおいて、北海道産チーズを含め、日本産のチーズが多数入賞を果たしました。日本のチーズの実力が高まってきていると感じています。北海道地チーズ博は”北海道地チーズのある日常の体験”をコンセプトとしています。日本産のチーズが魅力あるものとして信用されて、これからも外国産のチーズに負けずに消費されていくことを願っております。」



ご祝辞 北海道知事 鈴木 直道様(MC代読)

「広大な土地と冷涼な気候を活かした酪農地帯である北海道の生産者が丹精込めて作った約300種類のチーズが集結しています。生産コストの高騰など厳しい状況にある酪農家の方々にとっても、多くの方に乳製品を味わっていただくことが心強い応援です。食べ比べや直売コーナーなど北海道地チーズの魅力を満喫いただき、皆様の日常の食卓にたくさん牛乳・乳製品を取り入れていただければ幸いです。」



■食レポ対決

セレモニー後半では、『北海道地チーズ博2024』のスペシャル食レポーターに就任したぼる塾さんが登壇。本イベントでは、51種類の中から5種類のチーズを食べ比べできる「セレクト5」が目玉のひとつ。そこでぼる塾の3人それぞれに誰よりも早く「セレクト5」を作っていただき食レポ対決を実施！勝者には、パフェの名店「パフェ佐藤」とコラボした1日30食限定のオリジナルパフェをプレゼント。あんりさんは、「これで勝てば本当のスイーツ女王が決まるね！ずっとあんたがスイーツ女王なのが気に食わなかったんだよ！」と田辺さんをけん制。豪華スイーツとスイーツ女王の座もかけた熱い戦いが幕を開けました。



トップバッターはあんりさん。特に味が気になる5種を選び、なかでもこれからの季節にぴったりな「さくら」を試食しました。キレイな断面をみて一言「…好きだよ」とささやいてから一口ぱくり。「おいしい！二層になっているチーズの食感の違いが楽しいです！最初はチーズの香りですが、噛めば噛むほど桜の香りがきます。春先どりです！」と想像以上の桜の香りに驚きを隠せない様子。「食レポをしよう」というより”食レポが出た”という感じです。テクニクというより魂ですね」と自信たっぷりにアピールしました。

続いてはるかさんはお酒に合いそうな5種をセレクト。いかのおつまみのような形をした「北のおいちーず」を実食しました。「いろんな方向性に分かれたチーズたちがいっぱいあります」とはるかさんらしい独特な言い回しでチーズのビジュアルをレポート。味については「おいしい！一口食べるごとにお酒が進んじゃいますね。まさに“おいチーズ”です♪」とにっこり。すかさずあんりさんは「これは勝ったぞー！私が暫定1位です！」と勝利を確信。

最後は田辺さんが、甘いものとしょっぱいものをバランスよく選んだというセレクト5の中から、「オーガニックグラスフェッドフロマーージュブラン」を実食。「ん～！なめらかにスーッと溶けていきます。さわやかな酸味もあって好きな人に出会った時のときめきのようです」とロマンチックな食レポを披露。つづけて「柑橘系のコンフィチュールにも合いそうですね。食べたときに胸がきゅっとなる感覚…春の訪れを感じました！」とおすすめの合わせ方についてもコメントし、スイーツ女王としての貫禄をみせました。

3人それぞれの個性やチーズの魅力が伝わった食レポ対決、見事優勝に輝いたのは田辺さん。ジャッジを担当したチーズプロフェッショナルの石川さんは「どうやって食べてももっと美味しいかについての感想もありポイントが高かった」とコメント。それを受け田辺さんはお得意の「まあね～」をさく裂し余裕な様子でしたが、「負けたらいま持ってる食の連載がどうなるかと思った」と安堵の表情を浮かべていました。



最後に『北海道地チーズ博』2024開催にむけたコメントをいただきました。あんりさんは「セレクト5を選ぶのは悩ましかったですけど贅沢でした！また開催期間中に来たいと思います！」とコメント。はるかさんは「北海道の色々なチーズがあるので、お気に入りの“おいちーず”をぜひ見つけてください」と楽しみ方を提案しました。最後に田辺さんは「東京で北海道のチーズが楽しめるのは貴重ですよ。今までなかなか挑戦できなかったチーズにも出会えるチャンスだと思いますのでぜひ楽しんでいってください」と300種類以上のチーズが集まる本イベントの魅力を伝えました。様々なチーズの特徴や美味しさ、そしてぼる塾のチーズ愛が伝わり、大盛況のなか『北海道地チーズ博2024』のオープニングセレモニーは幕を閉じました。

■『北海道地チーズ博2024』の楽しみ方

大人気絵本「パンどろぼう」の作家である柴田ケイコさんによる今回だけの特別なキャラクター「ほっかいどう地チーズけいさつ」の仲間たちが表参道でお出迎え！会場内にも様々なところでチーズに身を包んだキャラクターがイベントを盛り上げます。

柴田ケイコさんの「ほっかいどう地チーズけいさつ」の原画も展示。来場者に配布している絵本のようなパンフレットやキャンペーンや抽選でもらえるイベント限定グッズも展開しており、チーズが大好きな「地チーズけいさつ」の仲間たちとともに北海道地チーズを楽しむことができます。



■大好評！北海道地チーズの食べ比べ「セレクト5」

北海道地チーズ約50種類の中から、あなた好みの5種類を選んで味わえます。たくさんの地チーズと出会い、知って、選ぶ楽しさ、食べて実感する美味しさを体験ください。また、実際にセレクト5で食べて、気に入ったチーズは販売ブースで購入してお持ち帰りできます。
価格：500円(税込)



■「パフェ佐藤」や表参道ヒルズ レストランの各店舗とコラボした限定メニュー “シメパフェ”ブームの火付け役である『パフェ、珈琲、酒、佐藤』との限定コラボパフェ

- ①4種の北海道地チーズとハスカップのパフェ ～爽やかな金柑の酸味を加えて～
販売価格：¥1,500(税込)
※1日30食限定
- ②北海道産ハードチーズとオリーブのパフェ ～黒胡椒をアクセントに～
販売価格：¥700(税込)
- ③北海道産カマンベールとハードチーズのパフェ ～香る道産ハチミツ仕立て～
販売価格：¥700(税込)



表参道ヒルズ館内6店舗とコラボの「北海道地チーズMENU」

『北海道地チーズ博』が4年ぶりに表参道ヒルズで開催されることに伴って各店シェフが考案した数量限定の“北海道地チーズ”を使用したスペシャルメニュー。期間は3月3日(日)まで。

<https://www.omotesandohills.com/sp/cheesefair2024/>



■北海道地チーズとは

先人が築いた伝統と作り手の創意工夫、風土を生かした製法で、多様に進化してきた北海道のナチュラルチーズ。世界的にも評価を受け、進化する。それが“北海道地チーズ”です。