

2024年3月6日

報道関係各位

ホクレン農業協同組合連合会



北海道の酪農家による北海道産牛乳・乳製品のアンテナショップ

『MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO』

5周年スペシャル企画を実施

5周年スペシャルランチ・北海道の酪農家による消費者交流・北海道地チーズの会
3月31日（日）までに様々なコンテンツを実施します。

ホクレン農業協同組合連合会は、北海道酪農の魅力と北海道酪農が生み出す高品質な北海道産牛乳・乳製品を理解してもらい、今後も納得して北海道産牛乳・乳製品を支持いただくことを目的とした北海道の酪農家によるアンテナショップ「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」をオープンし、5周年を迎えます。

そこで、5周年を記念して、日頃のご愛顧に感謝を込めて、かつ多くの消費者の皆さんに美味しさを知ってもらうため、北海道産牛乳・乳製品の消費拡大につながるスペシャルな企画を実施します。

●5周年スペシャル企画①： スペシャルランチセット



㊤ ●春キャベツとチキンレッグのミルクランド風シुकメルリ【毎日15食限定】

(ライス or バゲット、スープ、ミニソフト付)

グリルしたチキンレッグや各野菜に、ガーリックを効かせた濃厚チーズクリームソースを合わせました。話題の『シुकメルリ』をミルクランド風にアレンジした逸品です。

・価格：1,600円（税込 1,760円）

㊤ ●ホタテとエビの濃厚トマトクリームソースのスパゲティ（サラダ、バゲット、ミニソフト付）

ホタテ、エビの海鮮の旨味と道産生クリーム濃厚さ、そしてトマトの酸味が合わさったスペシャルソースで仕上げたスパゲティです。

・価格：1,400円（税込 1,540円）

ご家庭でも北海道産牛乳・乳製品をふんだんに使って楽しんでいただけるよう、どちらのメニューもレシピカードをプレゼントいたします。

話題メニューをアレンジ! ガーリック風味のチーズクリームソースが旨い!
春キャベツとチキンレッグのミルクランド風シュクメルリ

食 材(2人前)

- 北海道産チキンレッグ(冷凍) 1個
- 北海道産キャベツ 150g
- 北海道産ポテト 250g
- 春キャベツ 1/4個
- 豚骨スープ 1.5L
- ニンニク 1粒
- オリーブオイル(100ml) 大さじ1
- 小麦粉 大さじ2
- 塩コショウ 少々
- 黒胡椒 少々

作り方

- ① チキンレッグをブレンダーで粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ② チキンレッグの皮を油で揚げ、チキンレッグの骨は取り除き、皮を別の鍋に入れ、豆蔻油を熱し、ニンニクを炒め、チキンレッグの骨を炒め、チキンレッグの骨から油を抜き取り、チキンレッグの骨を取り除く。
- ③ チキンレッグの骨を粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ④ チキンレッグの骨を粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ⑤ チキンレッグの骨を粗かくすりつぶし、種かきかしておく。

自宅で作ったら、#milklandhokkaidotokyo
を付けてアップして下さい!
MILK LAND HOKKAIDO-TOKYO
Instagramアカウントはこちら

MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO

海鮮の旨味がたっぷり染み出た
ホタテとエビの濃厚トマトクリームソースのスパゲティ

食 材(2人前)

- 北海道産ホタテ 150g
- 北海道産エビ 150g
- 北海道産トマト(缶詰) 1缶
- 北海道産パスタ(スパゲティ) 200g
- 北海道産クリームチーズ 40g
- 北海道産オリーブオイル 大さじ1
- ニンニク 1粒
- 小麦粉 大さじ2
- 塩コショウ 少々
- 黒胡椒 少々

作り方

- ① ホタテは殻を剥き、エビは殻を剥き、粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ② ホタテは殻を剥き、エビは殻を剥き、粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ③ ホタテは殻を剥き、エビは殻を剥き、粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ④ ホタテは殻を剥き、エビは殻を剥き、粗かくすりつぶし、種かきかしておく。
- ⑤ ホタテは殻を剥き、エビは殻を剥き、粗かくすりつぶし、種かきかしておく。

自宅で作ったら、#milklandhokkaidotokyo
を付けてアップして下さい!
MILK LAND HOKKAIDO-TOKYO
Instagramアカウントはこちら

MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO

●5周年スペシャル企画 ②:

大人気メニュー「月替わり北海道ソフトクリーム」を2種ご用意

気候や風土、育て方で違う味わいがある!
北海道ソフトクリーム
HOKKAIDO SOFT ICE CREAM

あなたはどっち?
Which One Do You Like?

チーズ工房 アドナイソフトクリーム ¥440 (税込 ¥474)

よつ葉北海道十勝ソフトクリーム ¥440 (税込 ¥474)

※アレルギー・アレルギー対応品・アレルギー対応品・アレルギー対応品・アレルギー対応品・アレルギー対応品

大人気メニューの『月替わり北海道ソフトクリーム』は、今月のみ2種をご用意いたしました。

十勝の『よつ葉北海道十勝ソフトクリーム』とオホーツクの『チーズ工房 アドナイ(興部町)ソフトクリーム』を各440円(税込)にて販売いたします。

気候や風土、牛の育て方で変わるお乳の味わいをソフトクリームでもお楽しみいただけます。

●5周年スペシャル企画 ③:

総勢100名様に当たる! お客様還元プレゼントキャンペーンを実施

5周年を記念して、これまで北海道産牛乳・乳製品をご愛顧いただいたお客様に感謝の意を込めて、抽選で総勢100名様に“北海道産チーズが当たる”プレゼントキャンペーンを実施します。

店内で放映されている北海道の酪農家からのメッセージ動画をご覧いただき、その酪農家への応援メッセージや質問を記載して、店内に設置している専用応募箱に投函するだけで応募完了です。詳しくは、店舗スタッフにお問い合わせください。

【実施期間】3月7日(木)～4月7日(日)

【応募条件】1会計ごとに1枚進呈する応募券に、動画出演の酪農家へのメッセージや質問を記載して専用応募箱に投函してください。

【賞品】北海道産チーズ賞(北海道工房チーズの詰め合わせ): 20名
ミルクランド北海道賞(よつ葉製品の詰め合わせ): 80名

【当選発表】4月下旬に店頭・店舗公式Instagramにて当選番号を発表いたします。

●5周年スペシャル企画 ④：

応募は簡単3ステップ！店舗公式 Instagram から北海道産チーズを当てよう！

店舗公式 Instagram (@milklandhokkaidotokyo) では、店舗メニュー情報や酪農家イベント情報など、様々な情報を発信しています。そこで、Instagram でいつも応援いただいているお客様にプレゼントキャンペーンを実施します。

店舗公式 Instagram を「フォロー」の上、該当投稿に「いいね」と北海道の酪農家への応援メッセージを「コメント」いただいたお客様の中から抽選で 100 名様に北海道産チーズ詰め合わせ 3,000 円相当をプレゼントいたします。詳しくは、店舗公式 Instagram をご確認ください。

【実施期間】3月7日（木）～3月31日（日）

【応募条件】①店舗公式 Instagram (@milklandhokkaidotokyo) をフォロー

②該当投稿に「いいね」する

③該当投稿に北海道の酪農家への応援メッセージを「コメント」する

【賞品】北海道産チーズ詰め合わせ 3,000 円相当：100 名

【当選発表】4 月下旬に店舗公式 Instagram にて DM を発送いたします。



●5周年スペシャル企画 ⑤：お子様限定『ぬり絵コンテスト』



昨年も実施した人気のお子様限定『ぬり絵コンテスト』を今年も開催します。

店頭で配布する『5周年記念ぬり絵イラスト』にぬり絵をして、3月31日（日）までに店舗にお持ちいただいた作品の中から、入賞した作品には賞品をプレゼントいたします。詳しくは、店舗スタッフにお問い合わせください。

【賞品】

- ・酪農家賞：好きな北海道産牛乳を1本
- ・ミルクランド北海道賞：北海道ソフトクリームを1本
- ・作者賞：ミルクランド北海道オリジナルノベルティ

●5周年スペシャル企画 ⑥：北海道の酪農家を招聘した消費者交流イベント

毎月恒例で好評をいただいている消費者交流イベントを2回実施いたします。

今回は、酪農家ご自身の映像や話題を基にしたクイズ大会に加え、酪農家とともにバター作り体験も実施します。さらに1階テラスでは牛乳乳製品が学べるミルクランド北海道スペシャル縁日も実施します。

【実施日時】3月9日（土）～10日（日）・23日（土）～24日（日） 11時～18時

※雨天時は縁日コンテンツが実施できない可能性がございます。ご了承ください。

【縁日参加条件】店舗にて500円（税込）以上お買い上げにつき1回



●5周年スペシャル企画 ⑦：

北海道のこだわりチーズを学ぶ「北海道地チーズの会」初開催

北海道の工房チーズの魅力発信を通して、北海道酪農が生産する高品質な生乳から生まれる多様性、北海道産乳製品の素晴らしさを伝える新イベントを開催します。

初開催となる今回は、日本で初めてチーズ工場が設立された北海道・安平町でチーズ工房を営む『はやきた夢民舎・吉川絵里子さん』をお招きして、チーズプロフェッショナルの石川尚美さんとともに、チーズ製造へのこだわり、おススメの食べ方や使い方を教えていただきます。さらに、夢民舎の様々なチーズを使った店舗オリジナルメニューを実際に食べていただきます。

参加方法などは、店頭や店舗公式 Instagram (@milklandhokkadohokkaido) 等で後日告知いたします。

【実施日時】3月15日（金） 18時～19時30分（予定）

【会場】MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO 2階レストランフロア

【参加人数】20名

【参加費用】1,000円（税込）

【店舗概要】

北海道産牛乳・乳製品の消費拡大を目的に、おいしさとその背景にある北海道酪農の魅力を発信するため、2019年3月、東京・自由が丘にオープン。店舗1階では10種以上の牛乳と約60種のチーズなどを店頭で販売しているほか、2階のレストランフロアでは、北海道産牛乳・乳製品を使用した料理・スイーツ・ドリンクをお召し上がりいただけます。

- ・名称：MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO（ミルクランド ホッカイドウ → トウキョウ）
- ・住所：東京都目黒区自由が丘1丁目26-16 山川ビル 1F&2F
- ・電話番号：03-3723-5700
- ・アクセス：東急東横線/東急大井町線「自由が丘」駅から徒歩3分
- ・ホームページ：<https://milklandtokyo.com/>

【ホクレン農業協同組合連合会について】

北海道産の農畜産物の集荷・加工・流通・販売や、生産者の農畜産物生産に必要な機械・器具・肥料・飼料などの資材、生産技術、情報の提供を目的として、農協により組織された連合会です。

【ミルクランド北海道について】

世界に誇る一杯を。



平成18年に北海道酪農を盛り上げ、北海道産牛乳・乳製品の消費を拡大することを目的として、ホクレンへ生乳を出荷する酪農家の拠出で始まった運動。北海道産生乳の品質が世界最高水準であることから、『世界に誇る一杯を。』をキャッチフレーズに展開しています。