

## &lt;イベントレポート&gt;

11/11チーズの日に先駆け、「クラフト 100%パルメザンチーズ」かけ放題のパスタ店がオープン！  
あばれる君と初来日した世界で話題の「チーズおじさん」が、  
楽しくサラサラな“チーズハミング対決”に挑戦。貴島明日香さんが試食！  
貴島さん「贅沢感ありますね。こんなにチーズかけられて心も満足です。」

クラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」営業期間：2024年11月7日(木)～11月10日(日)

イベント会場：Eco Farm Cafe 632 (〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-32-10)

森永乳業は、11月11日の「チーズの日」に先駆け、2024年11月7日(木)から11月10日(日)までの期間限定で、ECO FARM CAFE 632(東京都渋谷区神宮前6-32-10)にて「クラフト100%パルメザンチーズ」かけ放題のパスタ店としてクラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」をオープンします。昨今、物価高騰等の背景から、飲食店で粉チーズが有料化されている店が多くなっている中、サラサラなパルメザンチーズを思う存分お楽しみいただきたいとの思いからオープンしました。

店舗のオープンに先立ち、お客様第一号として、お笑い芸人のあばれる君、モデルの貴島明日香さん、そしてSNSで世界で話題の「チーズおじさん」ことBaldssare Scilla (バルダッサーレ・シラ) さんにイタリアからこの日のために初来日いただき、オープニングイベントを実施しました。



### ■貴島さん、粉チーズは「開封後は常温で保存」に驚き！「冷蔵保存と誤解していました」

イベント冒頭では、森永乳業のチーズ事業マーケティング部 伏見 隆之が主催者を代表して挨拶し、本店舗のオープンについて「物価高騰等の背景から、飲食店で粉チーズが有料化されている店が多くなっています。そんな中、サラサラなパルメザンチーズを思う存分お楽しみいただきたいとの思いからオープンしました」と紹介しました。

続いて、クラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」のお客様第一号として、あばれる君と貴島明日香さんが登壇しました。まずはあばれる君が「どーも、チーズくれ君です、あばれる君です。」と自己紹介。そして、今日の為の特別な衣装で登壇した貴島さんは「商品カラーをイメージした緑のスカートと、粉チーズということで、粉雪舞うパスタ店をイメージした真っ白なニットにしました」とコメント。

また粉チーズの保存方法に話題が移ると、約80%<sup>\*</sup>もの人が知らなかった粉チーズは「開封後は常温で保存」という保存方法を聞いたあばれる君は「冷蔵庫の手前に入れちゃってます、固まった時は、さいばしでガツと崩してました。」と驚いた様子でした。

<sup>\*</sup>当社調べ(2024年5月) N=5,000

## ■あばれる君と「チーズおじさん」、楽しくサラサラな“チーズハミング対決”！勝敗は・・・

そして、チーズを楽しくサラサラかけて食べていただく前に、特別ゲストとして、この日のために初来日していただいたSNSで独特なリズムでパスタにチーズを振りかける動画が世界中で話題となった「チーズおじさん」ことBaldssare Scilla（バルダッサーレ・シッラ）さんが登壇。「日本VSイタリア チーズハミング対決」と題して、あばれる君と「チーズおじさん」が、「ハミング」していただきながら、どちらが楽しそうにパスタにチーズをかけられるかを競いました。

「チーズおじさん」は、SNSで話題になったで「ネネネネネベエ〜♪」（訳：ゆ、ゆ、ゆ、雪〜）と独特なリズムと満面の笑みを披露。それに対抗するようにあばれる君はチーズを一回転させ、「ルルルルルルルルルルルル...これじゃキツネが来ちゃう... ネネネネネこれが私のチーズのかけ方です。」と雪国を思わせるハミングを披露。それを見てどちらがよりおいしそうにチーズをかけていたかを貴島さんが判定。「チーズおじさん」さんに軍配があがりました。その判定に、お互いを称えるようにチーズおじさんが「ネネネネネネネネネネインターナショナル」、あばれる君「ネネネネネネネネネネジャパン」と熱く握手をかわしました。

最後は、パルメザンチーズがたっぷり振りかかったパスタを3人で実食。あばれる君は「とってもおいしい、ナポリタンの酸味とチーズのまろやかさが、鬼に金棒！結構、酸味がすごい、それをチーズがまろやかにしてくれています。」とコメント。貴島さんは「贅沢感ありますね、こんなにチーズかけられて、心も満足感ありますね。」とコメントいただきました。

## ■イベント写真



オフィシャル素材ダウンロードURL 共通パスワード：【kraft】

オフィシャルスチール：<https://ur0.jp/zr0kp>

※本発表会で撮影された映像・写真は本イベントに関する報道を目的とした使用に限らせていただきます。

## 『オープニングイベント』実施概要

- 日時：2024年11月7日(木) 11:00 ~ 12:00
- 会場：ECO FARM CAFE 632 (東京都渋谷区神宮前6-32-10 ピアザ・アネックス1F)
- ゲスト：貴島明日香さん、あばれる君、Baldssare Scilla（バルダッサーレ・シッラ）さん
- 登壇者：森永乳業株式会社 チーズ事業マーケティング部 伏見 隆之(ふしみ たかゆき)
- 内容：主催者代表挨拶、ブランド・商品紹介、トークセッション、フォトセッション、囲み取材

## チーズおじさん（Baldssare Scillaさん）とは

SNSで「ネネネネネベエ〜♪」（訳：ゆ、ゆ、ゆ、雪〜）という独特なリズムに合わせてパスタにチーズを振りかける動画が世界中で話題を呼んでいます。

TikTokの総再生回数は1200万回以上、160万以上の「いいね」を獲得している人気インフルエンサー。

TikTok フォロワー数48.1万人

[https://www.tiktok.com/@baldassare570?\\_t=8gyr95PxrYu&\\_r=1](https://www.tiktok.com/@baldassare570?_t=8gyr95PxrYu&_r=1)

Instagram フォロワー数36.1万人

<https://instagram.com/baldassarescilla?igshid=YTQwZjQ0NmI0OA==>





## 『クラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」』実施概要

森永乳業の「クラフト100%パルメザンチーズ」は、11月11日の「チーズの日」に先駆け、2024年11月7日（木）から11月10日（日）までの期間限定で、ECO FARM CAFE 632にて「クラフト100%パルメザンチーズ」かけ放題のパスタ店としてクラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」をオープンします。

11月7日は立冬ということもあり、少しずつ冬の足音を感じる季節になってきました。本格的な冬の前に、一足早く粉雪のようなサラサラなパルメザンチーズを好きなだけかけて、おいしく楽しく食べられるお店をコンセプトにしています。

クラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」のオリジナルメニュー（有料）として、料理系インフルエンサーの双松桃子さんや、もんきちさんが考案したオリジナルパスタを提供します。フードをオーダーされたお客様には「クラフト100%パルメザンチーズ」のボトルが提供され、心ゆくまで「クラフト100%パルメザンチーズ」を振りかけてお楽しみいただけます。 ※通常メニューの提供も行っております。

また粉チーズは冷蔵保存と誤解し、約80%※もの人が知らなかった粉チーズは「開封後は常温で保存」という保存方法も訴求し、粉チーズの楽しみ方を体験いただくコンテンツも用意いたします。

※当社調べ（2024年5月） N=5,000

ぜひ、この機会に「クラフト100%パルメザンチーズ」の魅力を存分にご堪能ください。



### ■双松桃子さん・もんきちさん監修のオリジナルメニューを提供

クラフトパルメザンチーズ「粉雪舞うパスタ店」のオリジナルメニューとして、料理研究家の双松桃子（ふたまつももこ）さんが考案したオリジナルパスタ「わさびでキリっと 明太子と高菜の和風パスタ」と「発酵食品同士のベストマッチ ポロネーゼ」と、料理家のもんきちさんが考案したオリジナルパスタ「トマトの酸味際立つ ナポリタン」と「牛乳たっぷり ベーコンときのこのクリームソース」の計4種を提供します。フードメニューには「クラフト100%パルメザンチーズ」のボトルがセットで提供され、心ゆくまで「クラフト100%パルメザンチーズ」を振りかけてお楽しみいただけます。

#### ■提供メニュー：

- ・わさびでキリっと 明太子と高菜の和風パスタ
- ・発酵食品同士のベストマッチ ポロネーゼ
- ・トマトの酸味際立つ ナポリタン
- ・牛乳たっぷり ベーコンときのこのクリームソース

※ECO FARM CAFE 632の通常メニューも販売しています。



#### ■販売価格：

1,000円（税込）

※ランチタイムはセット価格、ディナータイムは単品価格

※ランチタイムのセット内容は、オリジナルパスタ、サラダ、バゲットのワンプレートにスープとセットドリンクが付いたセットです。

#### <店舗概要>

■営業時間 : 2024年11月7日（木） 16:00～21:00  
2024年11月8日（金）～10日（日） 11:00～21:00

■会場 : ECO FARM CAFE 632（東京都渋谷区神宮前6-32-10 ピアザ・アネックス1F）

■お問い合わせ : 03-3498-0632

## <オリジナルメニュー考案者プロフィール>

### ●双松桃子

SNSで簡単！美味しい！でバズりまくる沼落ちレシピを発信する料理研究家。大人気料理研究家リュウジの唯一の弟子。“好きな人の胃袋を掴む”をコンセプトに今話題のモテレシピの発信をしている。SNSを中心に料理研究家として活躍する傍ら、各メディアでも非常に高い評価を受けている。

X：8.6万人、Instagram：16.2万人、TikTok：5.2万人



### ●もんきち

辻調理師専門学校卒の料理家もんきち。「〇〇でなんか作って〜」「妻がいない日の晩酌」「脱カレシピ」など、家にある食材や調味料でぱぱっと作る料理動画・レシピが人気。SNS総フォロワー60万人超。

『麻薬卵のタレ』開発。著書『安食材なのに涙が出るほどおいしいごはん』

Instagram：23.1万人、YouTube：22万人、TikTok：16.8万人



## 『クラフト100%パルメザンチーズ』について

熟成された米国産のパルメザンチーズをすりおろした、100%ナチュラルチーズです。

原材料は生乳と食塩のみで、本格的で濃厚な風味が味わえます。また、カルシウムが豊富に含まれています。開封後は常温で保管することで、固まらずサラサラでおいしいチーズをお楽しみいただけます。

\* Kraft はライセンス契約により使用許諾された Kraft Foods の商標です



□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □  
「森永乳業 Kraftパルメザンチーズ」PR事務局（株式会社 マテリアル内）  
TEL：03-5459-5490 / MAIL：[2-4bpg@material.pr.jp](mailto:2-4bpg@material.pr.jp)  
[担当] 大池 090-6749-3251、草野 090-3611-1428