

PRESS RELEASE
 プレス関係者各位

イータリー初となるメイド・イン・ジャパンのフレッシュチーズ “KAWABA CHEESE” を 9月11日より販売開始

KAWABA CHEESE
 Produced by Giolito
 for
 EATALY



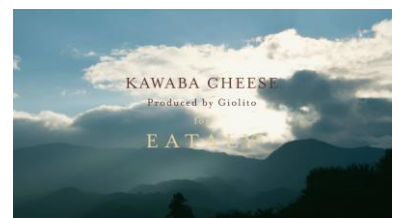
イータリー・アジア・パシフィック株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 西条 真義）は、イータリーとしては初となる純国産のフレッシュチーズ“KAWABA CHEESE” 4種を、9月11日から店頭販売します。“KAWABA CHEESE”の生産は、株式会社 田園プラザ川場（本社：群馬県利根郡、代表取締役社長 永井 彰一）が運営するチーズ工房によるもの。イタリア・ピエモンテ州にあるチーズ専門店 Giolito Formaggi（ジョリート・フォルマッジ）社の3代目にして、イータリーのチーズ部門責任者を務めるジョリート氏が監修し、さらに製造の現場はピエモンテ州やプーリア州でチーズ製法を学び、イータリー・トリノでチーズ事業に従事していた片岡恵子が担っています。製造機器もイタリアでオーダーメイドしたものを使用するなど、まさに日本で作られる本場イタリアのフレッシュチーズと言えます。

高品質なフレッシュチーズが作られるこだわりの素材は、利根川水系最上流部に位置する武尊山が育んだ天然水と毎日牧場から運ばれる新鮮な生乳です。牧場はチーズ工房からわずか 100メートルの場所に位置し、この近い距離が移動による生乳へのストレスを軽減し、繊細なチーズの味に寄与しています。

9月11日からイータリー各店舗では、レストランで使用するフレッシュチーズを期間限定でKAWABA CHEESEに変更し、クイックサービスでは、手軽に楽しめるアペリティーヴォセットの期間限定メニューとして提供。イタリアの小規模生産工房の製造方法を忠実に再現し、ひとつひとつ丁寧に丹精を込めて作られているフレッシュチーズを店頭でも気軽に楽しむことができます。公式通販サイトは9月18日から受注販売開始予定です。

KAWABA CHEESE for EATALY 動画リンク：

<https://youtu.be/ARVqfWjbxS0>



◆ ラインナップ

KAWABA CHEESE ブッラータ

モッツァレラの生地の中に生クリームと裂いたモッツァレラの生地（ストラッチャテラ）が詰まっています。バターのように濃厚なクリームの甘味と塩味のバランスがよくオリーブオイルと良い相性です。

販売価格：¥1,680（税抜）／125g



KAWABA CHEESE モッツァレラ

フレッシュ感があり、ジューシーで口の中でミルクの甘み、乳酸菌の酸味、塩味のバランスが程よく、熱を加えると糸を引くように伸びます。

販売価格：¥1,180（税抜）／125g



KAWABA CHEESE リコッタ

製造方法に特徴があり、チーズ製造時に産出されるホエイ（乳清）を再加熱し凝固させるチーズです。カロリーは低く素朴な乳糖の甘みと滑らかな食感が特別な美味しさを感じさせます。

販売価格：¥1,080（税抜）／125g



KAWABA CHEESE ストラッキーノ

イタリアではポピュラーですが、国内での生産はまだ珍しいチーズです。わらび餅のような食感とヨーグルトのような乳酸発酵の酸味が魅力です。製造後一週間頃から食べごろで、はちみつやオリーブオイルを添えると一層酸味が引き立ちます。

販売価格：¥1,180（税抜）／100g



◆ レストランで展開する、期間限定 KAWABA CHEESE メニュー

Mozzarella / モッツァレラ



生ハムとモッツァレラ：¥2,072（税抜）



カプレーゼ：¥1,800（税抜）

Burrata / ブッラータ



ブッラータ：¥1,800（税抜）

Stracchino / ストラッキーノ



ストラッキーノと
パルマ産生ハム
：¥800（税抜）

Ricotta / リコッタ



リコッタチーズと
パルマ産生ハム
マンダリンオイル風味
：¥800（税抜）

< EATALY について >

イタリアトリノに本店を構え、大規模なイタリア食材専門店「エノガストロミーショップ」として展開しているイータリーは、現在、ミラノ、ローマ、ニューヨーク、ロサンゼルス、パリなど全世界に40店舗を展開。イタリア食文化の魅力を伝えています。日本では日本橋三越店、グランスタ丸の内店に続き、2020年6月に3店舗目となるEATALY HARAJUKUをオープン。

※エノガストロミーとは、ワインを意味するENO（エノ）とGASTROMY（ガストロミー）美食学、料理法、食習慣の2語をあわせた言葉で、これらを総称するものです。

- ▶ イータリー公式HP <https://www.eataly.co.jp/>
- ▶ 公式通販サイト <https://shop.eataly.co.jp/>
- ▶ インスタグラム <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>
- ▶ フェイスブック <https://www.facebook.com/EatalyTokyo>
- ▶ YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC2SuSzMZBo7EAIEQJlHAmEQ>

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ 担当：会津 TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015
MAIL: aizu@wag-inc.co.jp