

**那須の新銘菓“バターのいところ”POP UP SHOP が
「THE LIVELY 大阪本町」で10月17日・18日に開催
無脂肪乳を使用した特別メニューも提供**

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）が運営するライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」は栃木県・那須高原で話題の新銘菓「バターのいところ」のPOP UP SHOPを10月17日・18日の2日間限定で開催いたします。当日は同ホテル内のカジュアルフレンチ「THE LIVELY KITCHEN」にて無脂肪乳を使用した特別メニューも提供いたします。



「バターのいところ」は、那須でゲストハウス・マルシェ・レストランを展開する Chus と、森林を生かしたジャージー牛の放牧とその濃厚な牛乳で評価の高い森林ノ牧場が共同開発した、フランスの地方菓子「ゴフル」と呼ばれるお菓子。PATHのオーナーパティシエである後藤裕一氏監修のもと誕生しました。無脂肪乳から作ったミルク感たっぷりのジャムをバターが香り立つワッフル生地でサンド。「ふわっ・シャリッ・とろっ」の3つの食感がたのしい那須の新銘菓です。

■GOOD LINKS, GOOD LIFE - よろこびの連鎖が豊かな食卓へ -

那須には愛情込めておいしい牛乳を作り出している酪農家さんたちがいます。しかし、バターは牛乳の5%しか採れない貴重なもので、その残りのほとんど(90%)が無脂肪乳となり、脱脂粉乳として安価に販売されています。愛情込められて作られた牛乳の一部の無脂肪乳の価値を高められたらと考え、生まれたのが「バターのいところ」です。

生産者さんも、観光客の方も、地元の方も笑顔にする“三方よし”な逸品。おいしいバターを作り出すことにもつながり、世の食卓をより豊かにしていく。おいしいだけでは終わらない、可能性に満ちているお菓子です。

■フレンチシェフが手掛ける、那須の無脂肪乳を使用した2日間限定の特別メニュー

ホテル内のカジュアルフレンチ「THE LIVELY KITCHEN」では、“バターのいところ”のコンセプトに共感して那須の無脂肪乳を使用したメニューを提供します。



FOOD MENU 1種

無脂肪乳を使用したビーフストロガノフ バターライス添え ¥1,300(税込) (drink set)

ヨーグルトに加工した無脂肪乳は、サワークリームよりもクリーム感を抑えてさっぱりとした味わいに仕上げました。一皿に牛肉や牛からの副産物を使用することで、那須の酪農家にオマージュした一品です。



DESERT MENU 2 種

写真右：無脂肪乳を使用したモンブラン ¥1,500 (税込) (drink set)

見た目から楽しめるモンブラン。白色は牛乳の白、丸い形状は生産者・買い手・地域のサステイナブルな取り組みが、終わりのない繋がりで継続していくことの思いを表現しました。中に何が入っているのかは、食べる時のお楽しみです。

写真左：無脂肪乳を使用したファーブルトン ¥1,000 (税込) (drink set)

ブルターニュの地方菓子を那須の無脂肪乳を使用して開発しました。優しい味わいの無脂肪乳に合わせる季節の食材として安納芋を使用した、バランスの良い甘みが特徴です。

■POP UP SHOP 概要

■開催日：10月17日(土) 12:00-18:00

10月18日(日) 10:00-17:00

※レストランメニューは12時からの提供となります。

■開催場所：THE LIVELY 大阪本町内 1階 THE LIVELY KITCHEN

■販売商品：バターのいところ 864円 (税込)

バターのいところ CACAO 864円 (税込)

※各日200個の数量限定販売となります。

当日は那須から”バターのいところ”の生みの親である宮本 吾一氏にお越しいただきます。

実際に商品が生み出されたストーリーを聞きながら、商品に触れることができる希少な機会にぜひお越しください。



宮本吾一 (みやもと・ごいち)

株式会社チャウス代表取締役/株式会社バターのいところ取締役
プロフィール

1978年東京都生まれ。

2000年 オーストラリアに1年滞在后、東京から栃木県那須町へ移住。

2002年 リアカーをコーヒー屋台に仕立てた「リアカーコーヒー UNICO」を開業。

2005年 ハンバーガー専門店「HamburgerCafeUNICO」を手がける。

2010年 那須の生産者、事業者を巻き込み那須地域のマルシェ「那須朝市」を開催。

2014年 マルシェから生まれた実店舗「Chus-チャウス-」を開業。

2018年 酪農家と共同で開発した那須の銘菓「バターのいところ」をてがける。

C h u s : chus-nasu.com

那須朝市 : www.facebook.com/nasusaichi

バターのいところ : <http://butternoitoko.com>



■THE LIVELY KITCHEN について

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」の1階にあるカジュアルフレンチレストラン。

本場フレンチで経験を積んだシェフが作る、カジュアルに楽しめるデリカテッセンが魅力のレストラン。平日は特製のデリカウンターに並べられたデリをその日の気分に合わせて選べるカジュアルなスタイルで、休日(土日祝)は限定でショートコースとデリアソートをご用意しています。ここでしか味わえないコースをぜひ一度お召し上がり下さい。

■施設概要

施設名	THE LIVELY 大阪本町 (https://www.the-lively.com/osaka)
所在地	〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町 1-5-11
アクセス	中央線・堺筋線「堺筋本町駅」駅より徒歩1分 5番出口 中央線・御堂筋線・四つ橋線「本町」駅より徒歩10分

■新型コロナウイルスに関する感染対策について

グローバルエージェンツでは、With コロナ環境下における対策を「感染予防」だけでなく、感染者が出た場合に当該感染者がホテルを利用した日時を特定し、同日にホテルに一定時間来館された方をすばやく特定し、保健所と連携して通知するという「トレーサビリティ」を講じ、「感染防止対策」と「トレーサビリティ」を軸に対策を行っております。

詳細はこちら：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000107.000007264.html>

■株式会社グローバルエージェントについて

会社名 株式会社グローバルエージェント (<http://global-agents.co.jp>)

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0036 東京都渋谷区南平台町 7-3

電話番号 03-6433-5790

■グローバルエージェントが手がけるライフスタイル事業

LIVE：ソーシャルアパートメント 46 棟約 2,816 室を運営 (<https://www.social-apartment.com/>)

STAY：ライフスタイルホテル 13 棟約 1235 室を運営。

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 (<https://www.xandwork.com/>)

DINE：ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 13 店舗を運営

WASH：ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN：弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します。

株式会社グローバルエージェント 広報担当：森野 / 廣田

TEL：03-6433-5790 / MAIL：info@global-agents.co.jp