

報道関係各位

2021年3月8日
ホクレン農業協同組合連合会

絶品チーズが集結する「北海道地チーズ博 week」第3週目『おいしさ実感 week』
原宿・表参道のカフェ&レストラン10店舗にて
地チーズ食べ比べプレートや特別メニューの提供を開始
～人気店「THE ALLEY」、「資生堂パーラー」とのコラボメニューも展開～

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、様々な角度から“北海道地チーズ”の魅力と楽しみ方を発信する「北海道地チーズ博 week」を、2021年2月18日(木)より約4週間に渡り開催しています。

第3週目となる本日3月8日(月)からは「おいしさ実感 week」と題し、原宿・表参道のカフェ&レストラン全10店舗にて、地チーズ食べ比べプレートや特別メニューの提供を開始。また、JR原宿駅前複合施設『WITH HARAJUKU』内にある、台湾発の人気ティーストア「THE ALLEY 原宿店」と「資生堂パーラー ザ・ハラジुक」では、限定コラボメニューも販売します。

◆「北海道地チーズ博 week」公式HP:<https://jicheese.com/>



【3rd week】3月8日(月)～「おいしさ実感 week」概要

■原宿・表参道のカフェ&レストラン10店舗で北海道地チーズメニューを展開！

原宿・表参道のカフェ&レストラン・全10店舗にて、35種類の地チーズから5種を選べる食べ比べプレートや、地チーズを使用した特別メニューを提供します。

※Flagship shop1店舗と、Satellite shop9店舗の、全10店舗での提供となります。

※それぞれの店舗で提供内容が異なります。

<Flagship shop>

展開期間:2021年3月8日(月)～3月21日(日)

展開場所:「ECO FARM CAFE 632」(エコファームカフェ ロクサンニ)

(東京都渋谷区神宮前6丁目32-10 ピアザアネックス 1F)

展開内容:

・「北海道地チーズ セレクト5 食べ比べプレート」

／ 価格:330円(税込)

35種類のチーズからお好きな5種を選べる食べ比べプレートです。
あなたのお気に入りチーズを見つけてみてください。



・「ランチに+α 日替わり3 食べ比べプレート」

／ 価格:220円(税込)

ランチにちょい足しできる3種の日替わりチーズプレートです。
※11:00~17:00 ランチタイム限定 ※ランチメニュー注文の方に限ります。

・「ニセコ高橋牧場のモッツアレラミニとチーズ工房アドナイの
ミモレットの前菜 季節野菜のテリーヌ添え」

／ 価格:アラカルト850円(税込)・ランチセット1,050円(税込)

※テイクアウト可能

“ニセコ高橋牧場”のミルクィなフレッシュモッツアレラと“チーズ工房アドナイ”
のコクのあるミモレットを主役に、季節野菜のテリーヌと合わせた前菜です。



・「肩ロースのステーキプレート プロボローネの焼チーズ添え」

／ 価格:アラカルト1,650円(税込)・ランチセット1,850円(税込)

※テイクアウト可能

肩ロースの柔らかい部位を使用し、ガーリックライスとグリル野菜のプレート。
エコファームカフェの人気メニューに今回はアツアツにした
“牧家”の牧家ザ・ナチュラルチーズ プロボローネをトッピング!!



・「ファットリアビオ北海道 グラナディエゾを使った

ドゥーブルフロマージュ」／ 価格:580円(税込)

コク豊かに焼き上げたチーズケーキに軽いチーズムースを乗せました。
杏子とクルミの香り、熟成チーズの濃厚な旨みと共にお召し上がりください。



<Satellite shop>

展開期間:2021年3月8日(月)~3月21日(日)

展開場所:全9店舗

- ・「スパイラルカフェ」・「café STUDIO」(カフェ ステュディオ)
- ・「Shiny Owl OMOTESANDO」(シャイニーアウル オモテサンドウ)
- ・「カフェ ル・ポミエ」・「ブラッセリートール」・「表参道 Bacchus」(オモテサンドウ バッカス)
- ・「Harold & CO」(ハロルド&コー) ・「un café」(アン カフェ)
- ・「YPSILON AOYAMA」(イプシロン アオヤマ)

展開内容:

・「北海道地チーズ おすすめ5 食べ比べプレート」／ 価格:330円(税込)

チーズプロフェッショナル監修の、家庭でのさまざまなシーンに合わせた
チーズ5種のプレートです。

是非おすすめのドリンクと一緒に召し上がりください。

※おすすめセットは、店舗ごとに提供内容が異なります。

詳細は、公式WEBサイト(<https://jicheese.com/>)をご覧ください。



<スパイラルカフェ限定>

- ・「江丹別の青いチーズを使用したバスク風チーズケーキ 蜂蜜と苺添え」
／ 価格:690円(税込)

バスク名物チーズケーキにブルーチーズのアレンジ。蜂蜜と苺がブルーチーズの風味を引き立てます。ワインとマリナーージュもおすすめです。



- ・「ソバ粉とゴーダチーズのパンネクーヘン プロシュートとセルバチコのサラダ添え」 / 価格:1,480円(税込)

オーガニックのソバ粉を使用したクレープ生地とゴーダチーズをオープンで焼き上げるデンマーク料理のアレンジ。プロシュートのサラダを添えてトロリと溶けたゴーダは香りも味わいも引き立ちます。



- ・「江丹別の青いチーズとビーツのクリームソースオレキエツテ」
／価格:1,580円(税込)

ブルーチーズとビーツを使用したショートパスタ。
クリーミーなソースは風味豊かなブルーチーズとのベストマッチ！



■JR原宿駅前複合施設『WITH HARAJUKU』の人気店「THE ALLEY 原宿店」、
「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」とのコラボレーションメニューを販売！

<台湾発の人気ティーストア「THE ALLEY 原宿店」コラボドリンク>

北海道地チーズを贅沢に使った、この期間だけ楽しめる限定コラボドリンクを販売します。

展開期間:2021年3月8日(月)~3月14日(日)

展開場所:「THE ALLEY 原宿店」(東京都渋谷区神宮前1-14-30 WITH HARAJUKU B2F)

展開内容:

- ・「スノーホワイトチーズティー」 / 価格:500円(税込)

ミルクフォームに北海道のクリームチーズを使用し、程よい酸味の中にほのかな甘みと滑らかな口当たりのチーズクリームに。

広大な大地をイメージして、スノーホワイトに見立てたホワイトチョコを贅沢に振りかけ、リッチでコクのあるミルクティーに仕上げました。



THE ALLEY (ジ アレイ)

“It’s time for Tea お茶に恋する、美しい生活” 初めて飲むと驚きを感じ、2回飲むと好きになり、3回飲むと恋しくなる。日常の中に溶け込むように、生活の所々に様々な感動を届けたい。そんな想いを届ける、台湾発の本格ティーストア。 <https://www.the-alley.jp/>

<「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」コラボメニュー>

富田ファームのブルーチーズがより一層、野菜のおいしさを引き立てているユニークなサラダで、北海道地チーズの新たな魅力をご堪能ください。

展開期間：2021年3月8日(月)～3月21日(日)

展開場所：「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」(東京都渋谷区神宮前1-14-30 WITH HARAJUKU 8F)

展開内容：

・「ジャパンプルーおこっぺのあたたかいサラダ」 1日限定10食

／ 価格：単品 1,500円(税込) ※11:00～19:00(L.O.)、

サラダランチ 1,800円(税込) ※11:00～14:30(L.O.)、パン・ミニデザート・コーヒー付き

くるみオイルを使ったドレッシングを合わせた冬野菜を中心にした温野菜のサラダを、濃厚な“ジャパンプルーおこっぺ”のソースで仕上げました。ブルーチーズらしいコクと風味が温野菜の香りと美味しさを引き立てます。トッピングにくるみ、カットチーズをちりばめた、食感も楽しい一皿です。



SHISEIDO PARLOUR
THE HARAJUKU

資生堂パーラー ザ・ハラジユク

伝統の西洋料理に新しい息吹を吹き込み、食材の味・香り・彩りを存分に引き立てたメニューをプリフィックススタイルでご用意いたしました。明治神宮の杜の眺望と、シェフとソムリエが創り上げる、五感に響くひと皿ひと皿の美しいハーモニーをお楽しみください。

<https://parLOUR.shiseido.co.jp/shoplist/theharajuku/>

「おいしさ実感week」開始に先駆け、試食会を実施！

「おいしさ実感week」の開始に先駆け、Flagship shopである「ECO FARM CAFE 632」にて先行試食会を実施しました。

当日は、チーズプロフェッショナルの石川尚美さんをお招きし、北海道地チーズを楽しむ“時間”を5つのショートストーリーにしてセレクト・監修いただいた『北海道地チーズ博2021限定アソートセット※』をはじめ、「おいしさ実感week」で展開する『北海道地チーズ おすすめ5食ベビプレート』のラインナップや選定理由をご紹介いただきました。

試食パートでは、地チーズとドリンクのペアリングについて「チーズと言えばワインのイメージが強い方もいらっしゃると思いますが、お酒に限らずチーズを美味しくする飲み物は沢山あります。特にコーヒーの苦味にクリーミーなチーズは相性抜群。ロースト感には熟成したハードタイプも合うんです。」と、地チーズを更に美味しく楽しむアドバイスをいただきました。

また、料理に取り入れる際は「チーズは洋食のイメージが強いですが、例えばお味噌汁の出汁の代わりに粉チーズ、カチョカヴァ口の表面をカリッと焼いて海苔を巻いて磯辺焼き、チーズは和食の食材としても使えるんですよ。」など、プロフェッショナルならではの視点でのお話も飛び出し、北海道地チーズの新たな魅力を提案する試食会となりました。



チーズプロフェッショナル
石川 尚美さん



※このたびの先行試食会は、政府および東京都の定める新型コロナウイルス感染症対策の方針に従いながら実施いたしました。

「北海道地チーズ博 week」概要

「北海道地チーズ博 week」は、昨年の開催時には総来場者数が10,000人を突破するなど、毎年大盛況を博すPRイベント「北海道地チーズ博」の新たな形として約4週間に渡り開催。リアルでもオンラインでも楽しめる様々なコンテンツをご用意しています。

主催 :ホクレン農業協同組合連合会
後援 :北海道
協力 :北海道牛乳普及協会

公式HP :<https://jicheese.com/>

公式SNS :【instagram】https://www.instagram.com/hokkaido_jicheese/?hl=ja

【Twitter】https://twitter.com/h_jicheese2021?s=11

一般の方からのお問い合わせ先 : jicheese2021@smet.jp

【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。

