



報道関係各位

2015 年 11 月 26 日(木)

生産地ごとに味わいの異なる生クリームで、約 650 通りのオリジナルパフェが作れる！

北海道産の牛乳・乳製品のアンテナショップ『MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO』を初出店

2015 年 12 月 9 日(水)～2016 年 2 月 28 日(日) 東京ソラマチ®に期間限定オープン

ホクレン農業協同組合連合会(以下、ホクレン)は、北海道産の牛乳・乳製品の消費拡大を目的として始まった運動「ミルクランド北海道」の一環として、ホクレンとしては初となるアンテナショップ『MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO』(以下、MLHT)を、2015 年 12 月 9 日(水)～2016 年 2 月 28 日(日)の間、東京ソラマチに期間限定オープンします。

国内で生産されている生乳のうち、北海道産の割合は実に 50%以上。乳牛の飼育に適した広い大地と涼しい気候のもと、酪農家たちによる飼料や牧草地の改善努力によって、北海道産生乳は世界トップクラスの品質を誇っています。MLHT では、その生乳から生み出される北海道産の牛乳・乳製品の魅力をご紹介しますべく、“食べる・学ぶ・買う”をテーマにした三つのゾーンを展開します。



【食べる】北海道産の牛乳・乳製品を使ったオリジナルメニューを提供(飲食ゾーン)

おすすめは約 650 通りの組み合わせが楽しめる「生クリームたっぷりパフェ」。生産地ごとに味わいの異なる生クリーム(4 種類)に、北海道産の生乳で作った牧場直送のソフトクリーム、北海道産小麦のダ이스ケーキなど北海道食材を使ったトッピング(6 種類)、その他、グラノーラ(4 種類)やフルーツソース(7 種類)をお好みで組み合わせ、自分だけのオリジナルパフェが作れます。さらに、北海道産じゃがいも・ブロッコリー・かぼちゃ・ソーセージ・北海道産小麦を使ったバケットに北海道の工房が作ったラクレットチーズをたっぷりかけたオール北海道産の「ラクレットチーズの贅沢プレート」をはじめ、北海道産じゃがいもに北海道産のバターをたっぷりのせた「北海道の特製ジャガバター」、主要乳業メーカーの牛乳を飲み比べる「北海道牛乳 3 種飲み比べ」など、北海道産の牛乳・乳製品づくりのラインナップです。

【学ぶ】酪農家の生の声を届けるイベントを定期的に開催(PR ゾーン)

北海道の牧場から東京ソラマチまで、どのように牛乳が届けられるかを表現した大型ジオラマを中心に、酪農家からのメッセージ VTR を放映する等身大モニターを設置するほか、会場と牧場を中継で結び来場者からの質問に酪農家がリアルタイムで答えるプログラムや、会場に酪農家を招聘して直接交流していただくことで北海道酪農の魅力や北海道産牛乳・乳製品の高品質の秘密を伝えるイベントを定期的に開催します。

【買う】北海道から産地直送！酪農家を作る自慢の乳製品(物販ゾーン)

会場で食べて、学んだ後、実際に家庭でも継続して北海道産牛乳・乳製品を味わっていただくために、道内の各工房が製造したナチュラルチーズやアイスクリームを一同に集めて販売します。また、道内の各農協や地区女性部・青年部による地域 PR や、各地域産の牛乳・乳製品の PR を兼ねた販売プロモーションも不定期に実施していく予定です。

【本件に関するお問い合わせ先】 MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO PR 事務局 担当: 田辺

TEL: 090-6970-6140 FAX: 03-6264-0769 Email: tanabe@alegresol.jp



MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO

★店舗概要

店 舗 名 称	ミ ル ク ラ ン ド ホ ッ カ イ ド → ト ー キ ョ ー MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO
所 在 地	東京都墨田区押上 1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ 5 階
電 話 番 号	03-5610-3170 ※11/27(金)開通予定
営 業 期 間	2015 年 12 月 9 日(水)～2016 年 2 月 28 日(日) ※定休日は東京ソラマチ®に準じる
営 業 時 間	10:00～21:00
店 舗 面 積	281.47 m ²
公 式 サイト	www.milkland-hokkaido.com

★オリジナルメニュー

生クリームたっぷりパフェ トッピング表	ソフトクリーム	1種類	牧場直送のソフトクリーム
	生クリーム	4種類	雪印メグミルク
			明治
			タカナシ乳業
			よつ葉乳業
	ダ이스ケーク等	6種類	チョコレートケーキ
			チーズケーキ
			抹茶マドレーヌ
			コーヒゼリー
			十勝小豆
			白玉
	シリアル類	4種類	野菜のグラノーラ
			果実のグラノーラ
			大豆のグラノーラ
			チョコクレーク
	ソース	7種類	イチゴの果肉入りソース
			ハスカップの果肉入りソース
			リンゴの果実入りソース
			ミルクジャム & ロングココナッツ
			チョコ & アーモンドスライス
			抹茶ソース
			黒蜜 & きなこ



生クリームたっぷりパフェ
ラクレットチーズの贅沢ポテト
北海道の特製ジャガバター
(価格未定 写真はイメージ)

★北海道酪農について

カロリーベースの食料自給率が39%と低調な我が国において、乳製品は64%、生鮮食品である牛乳は100%と高い食料自給率をキープしています(※1)。2014年度(平成26年度)における日本の生乳生産量は733万871トン。そのうち382万209トンが北海道産であり、全国シェアは52.1%にのびりました(※2)。酪農家の離農や気候の変化が原因で日本国内における生乳生産量が減少の一途をたどる中、酪農産業を牽引する北海道の役割はますます大きなものになっています。 ※1 農林水産省/平成25年度食料自給率等について ※2 農林水産省/牛乳乳製品統計

★ホクレン農業協同組合連合会について

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

平成18年に北海道酪農を盛り上げ、北海道産牛乳・乳製品の消費拡大を目的として始まった運動。今では道民のほぼ100%が認知しており、生産者・消費者が一丸となって北海道酪農を盛り上げる合言葉となっています。今年から、北海道産生乳の品質が世界最高水準ということから、『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。

以上