

「チーズって楽しい！」を体感できるコンテンツが更にパワーアップ

■販売する北海道地チーズは約320種類！生産者から直接アドバイスを受けながら購入できます。

販売する北海道地チーズは、前回からさらに増え、なんとその数約320種類。北海道から来ている工房やメーカーの担当者と直接会話しながら、自分にぴったりのチーズを見つけてみてはいかがでしょうか。もちろん「セレクト5 食べ比べ」で気に入ったチーズも購入できます。人気のチーズは売り切れてしまうこともあるためお早めのご来場をおすすめします！まだ出会ったことのない北海道地チーズを発見できる貴重な機会をお見逃しなく。



(昨年の販売コーナーの様子)

■今年のバレンタインは、北海道地チーズを。

バレンタイン時期に開催することから、「バレンタインギフト」用チーズを複数ご用意。「北海道地チーズ博」のオリジナル商品もございます。甘いスイーツが苦手な方へのギフトとして、またご家庭へのお土産や、ご自身へのご褒美としてもおすすめです。



(イメージ)

■お酒好きにはたまらない！北海道産ワインとのペアリングなど、選んだチーズに合うお酒をご提案。

会場内では、ワインやビール、ソフトドリンクを販売します。特に北海道産ワインは昨年よりも種類を増やし取り揃えており、北海道地チーズとのペアリングをお楽しみいただけます。（アルコールを販売する際は、年齢確認を行う場合があります。）

■実施会場はB3Fのスペース オーから“吹抜け大階段”まで拡張！

表参道ヒルズのシンボル、吹抜け大階段を北海道地チーズ博の会場の一部として拡張します。多くの来場者で賑わった昨年から会場が広くなることで、より多くのお客様にゆったりと北海道地チーズをお楽しみいただけます。



(吹抜け大階段)



(賑わった昨年の様子)



■来場者の投票でNo.1を決定！「北海道地チーズセレクション 2020」

会期中、「北海道地チーズ セレクト5 食べ比べ」で、来場者が気に入ったチーズを1つ投票し、投票の多かったチーズを選出する「北海道地チーズセレクション」を今年も実施します。イベント最終日に、グランプリから銅賞までを表彰するほか、「北海道地チーズ博」特設サイトでも公表します。



(昨年のグランプリ「クリームチーズはやきた」[はやきたチーズ工房 夢民舎])

■北海道地チーズの魅力をお届け！他では聞けないステージコンテンツ。

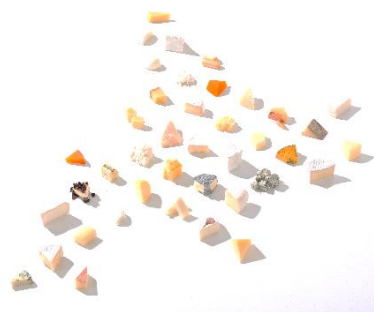
各乳業メーカーや工房が自慢のチーズをPRする生産者ステージや、MILKLAND HOKKAIDO アンバサダーの黛英里佳さんによるトークステージ、さらに雑誌『Hanako』の田島朗編集長とメンバーコミュニティ『ハナコロバ』で食コラムが好評連載中の4名（村田倫子さん：カレー／花井悠希さん：パン／児島麻理子さん：洋酒／伊藤ひいなさん：日本酒）の登壇が決定！北海道地チーズがもっと美味しくなるステージをぜひお楽しみください。

※ステージのスケジュールや詳細は、特設サイト(<https://jicheese.com/>)をご覧ください。

北海道地チーズ博 2020は、老若男女問わず、チーズ通・チーズ好きには見逃せないイベントです。
皆様のご来場をお待ちしております。

※イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

北海道地チーズとは？



半世紀ほどの歴史を持つ北海道のナチュラルチーズ作り。

先駆者からしっかりと受け継ぐ伝統と、さらに、作り手の創意工夫と、それぞれの土地の風土を生かしたチーズ作りにより、多種多様な進化を見せ、いまや世界的な評価を受けるまでになった北海道のナチュラルチーズ。

ナチュラルチーズのサードウェーブとも言える、この新しい潮流を生み出した北海道のナチュラルチーズ、それが「**北海道地チーズ**」です。

「北海道地チーズ博 2020」で楽しめるチーズの種類



フレッシュ

生乳を乳酸菌や酵素で固め、水切りする非熟成タイプ。牛乳本来の風味と爽やかな酸味が特徴です。



白カビ

表面に白カビを植え付け、中心に向かって熟成させるチーズ。トロリとした濃厚な味わいが特徴です。



ハード・セミハード

生乳を固めたものをプレスして、水分を少なくしたチーズ。熟成期間とともに濃厚な旨味が増します。



パスタフィラータ

イタリア語でパスタは「生地」、フィラータは「糸状に裂ける」。チーズの基となるカードを繊維状の組織にするイタリア南部の代表的な製法です。



青カビ

チーズの中に青カビを入れて内側から熟成させます。刺激的な香りと強い味わいが特徴の個性派。



「ミルクランド北海道 アンバサダー」の黛 英里佳さんも登場！

「ミルクランド北海道 アンバサダー」で、ドラマやバラエティ番組で活躍中の女優、黛 英里佳さんが、今回も「北海道地チーズ博 2020」に登場します。

前回は北海道地チーズの魅力や楽しさをたくさん伝えていただいた黛さんには、パワーアップする北海道地チーズ博 2020を更に盛り上げていただきます！

「北海道地チーズ博 2020」概要

タイトル：北海道地チーズ博 2020（読み：ほっかいどうじちーずはく にせんにじゅう）

開催日：2020年2月13日(木)～2月16日(日)

開催時間：2月13日(木) 16:00～20:00

2月14日(金) 11:00～20:00

2月15日(土) 11:00～20:00

2月16日(日) 11:00～18:00

入場料：無料

開催場所：表参道ヒルズ 本館B3F スペース オー（東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ 本館B3F）

主催：ホクレン農業協同組合連合会

後援：独立行政法人農畜産業振興機構（令和元年度国産チーズ競争力強化支援対策事業）

協力：北海道牛乳普及協会

URL：<https://jicheese.com/>（※北海道地チーズ博 2020 特設サイト）

表参道ヒルズ限定

「北海道地チーズ博 2020」と連動した、

「北海道地チーズMENU 2020」も開催！

北海道地チーズ博の開催会場である表参道ヒルズでは、昨年実施した「北海道地チーズMENU」が大好評につき、本年も対象7店舗にて、**1月24日(金)から2月16日(日)まで**開催します。

本フェアは、「北海道地チーズ博 2020」が開催されることに伴い、今年も北海道地チーズ博とのコラボ企画として展開するもので、個性豊かな“北海道地チーズ”の魅力を堪能してもらうべく、昨年とは違う新たにメニューを考案。

白子とカマンベールを合わせたとろとろチーズのグラタン、7種のチーズを一度に楽しめるサクサク食感のドイツピザ、柿とチーズと一緒に揚げた“柿フライ”と牡蠣フライのセットメニューなど、ユニークな料理が多数登場。“北海道地チーズ”の魅力を存分に味わえるメニューを提供いたします。ぜひこの機会に、表参道ヒルズでしか味わえない自分好みのチーズ料理の数々をお楽しみください。

《表参道ヒルズ限定》
こだわりのチーズを堪能できる
「北海道地チーズMENU 2020」
7品



【展開期間】
1月24日(金)～2月16日(日)

※全品、1日15食限定です。

※価格は税込。



カレー・ビュッファン
『咖喱牛腩飯』
¥2,200
蔭山樓（本館3F）



『USリブロースのローストビーフ100g
ブルーチーズクリームソース』
¥3,850
37 ローストビーフ（本館3F）



『生ハムのカプレーゼ』
¥1,320
ワインショップ・エノテカ & バー（本館3F）



『白子のグラタン』
¥1,980
パール アヴァン パルタージェ（本館3F）



『あんぽ柿と海の牡蠣の「カキ」フライ』
¥1,430
やさい家めい（本館3F）



『アボカドバーコンブルー』
¥1,760
ゴールデンブラウン（本館3F）



『北海道産 7種チーズのドイツピザ』
¥2,200
シュペッツレ カフェ&ワイン（本館B3F）

使用する北海道地チーズ、メニューの特長、提供時間等の詳細は、表参道ヒルズ ホームページ内

<https://www.omotesandohills.com/sp/cheesefair/>

をご覧ください。

※1月22日(水)アップ