

## ■ここでしか味わうことのできない『北海道地チーズ博 2023』特別コラボメニュー 都内のカフェ&レストラン6店舗にて、2月4日(土)より提供開始！

都内のカフェ&レストラン全6店舗にて、2月4日(土)より『北海道地チーズ博 2023』特別コラボしたメニューの提供を開始します。期間中は、各店舗で考案された特別メニューのご提供や各店舗のシェフが選んだイチオシの「北海道地チーズ盛り合わせ」をお楽しみいただけます。

※それぞれの店舗で提供期間、提供内容が異なりますので、詳細は店舗に直接問い合わせください。

※コラボメニューのほかに、地チーズの盛り合わせ等も提供しております。詳細は店舗に直接問い合わせください。

※コラボメニューに使用しているチーズの商品名・工房名等詳細は、公式HPより確認いただけます。

### <上原デリー(代々木上原)>

#### ○イチゴとマッシュルーム・ブルーチーズのサラダ

価格:1,540円(税込)

説明:青かびのチーズは果物と相性が良いため、今が旬のイチゴと合わせました。味の強いチーズなので余計な味付けはせず、江丹別の青いチーズが各々の食材の良さを引き立てます。

コラボ北海道地チーズ:江丹別の青いチーズ(ブルーチーズドリーマー)

#### ○真鱈のパン粉焼きとスカモルツァチーズ

価格:1,960円(税込)

説明:南イタリアでよく食べられるスカモルツァチーズを、南イタリアならではの調理法で仕上げた魚とあわせて、お召し上がりください。

コラボ北海道地チーズ:スカモルツァ・スモーク(チーズ工房アドナイ)



#### ○バスクチーズケーキ

価格:715円(税込)

説明:上原デリーの人気バスクチーズケーキを、クセがなく滑らかで甘みのある北海道産のクリームチーズを活かして作りました。

コラボ北海道地チーズ:Primar(プリマール)(北海道乳業)



提供期間:2023年上原:2月4日(土)~2月26日(日)予定

提供場所:上原デリー(渋谷区上原3丁目44-11 高宏ビル B1)

### <GARB Tokyo(丸ノ内)>

#### ○4種のチーズのタルトフランベ

~カマンベール、ゴルゴンゾーラ、ラクレット、グラナパダーノ~

価格:1,420円(税込)

説明:薄焼きの生地につぶりのチーズをのせてピザ風に仕上げました。

コラボ北海道地チーズ:カウベル(キサラファーム チーズ工房)、くろまつないブルーチーズ(黒松内町特産物手づくり加工センター トフ・ヴェール)、煌(ラクレット)(富田ファーム)



### ○スモークカマンベールのココットオムレツ

価格:1,280円(税込)

説明:スモーキーな香りのするチーズと卵を合わせました。オムレツを割るとスモーキーな香りが漂います。

コラボ北海道地チーズ:スモークカマンベールはやきた(はやきたチーズ工房 夢民舎)

公式HP:<https://www.garb.jp/>

提供期間:2023年2月4日(土)~2月26日(日)予定

提供場所:GARB Tokyo(千代田区丸の内2-2-3 丸の内仲通りビル1F)



### <eplus LIVING ROOM CAFE&DINING(渋谷)>

#### ○広島産カキと北海道十勝産 ソフトチーズ『カウベル』、セミドライトマトのキッシュ

価格:1,430円(税込)

説明:木炭をまぶして熟成し、独特で奥深い風味のあるチーズ『カウベル』と、小ぶりな広島産のカキと甘みのあるセミドライトマトをキッシュにして焼き上げました。地チーズの香りをふんだんに楽しんでいただけます。

コラボ北海道地チーズ:カウベル(キサラファーム チーズ工房)



#### ○クラブミートと炙ったスモークカマンベール『はやきた』のビーツクリームカヴァタツピ

価格:1,650円(税込)

説明:ビーツとカニ肉を使った赤いクリームソースにらせん状の Pasta “カヴァタツピ” を絡めました。北海道安平町の薫り高いスモークカマンベールを軽くあぶることで、さらに風味とうま味が増しています。

コラボ北海道地チーズ:スモークカマンベールはやきた(はやきたチーズ工房 夢民舎)

公式HP:<https://livingroomcafe.jp/>

提供期間:2023年2月4日(土)~2月28日(火)予定

提供場所:eplus LIVING ROOM CAFE&DINING(渋谷区道玄坂2-29-5 渋谷プライム 5F)



### <ARK HILLS CAFE(六本木)>

#### ○北海道産ブルーチーズバーガー

価格:1,750円(税込)

説明:ブルーチーズと相性の良いはちみつを使用した北海道産ブルーチーズたっぷりのチーズバーガー。

コラボ北海道地チーズ:くろまつないブルーチーズ(黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール)

公式HP:<http://arkhillscafe.com/>

提供期間:2023年2月4日(土)~2月13日(月)予定

提供場所:ARK HILLS CAFE(港区六本木1-3-40)



## <GOOD MORNING CAFE(品川)>

### ○和乾酪燻り昆布だしチーズのサラダ 和風ドレッシング

価格:1,280円(税込) ※ディナーのみ

説明:昆布の香りが引き立つようにドレッシングは和風に仕上げました。

コラボ北海道地チーズ:和乾酪 燻り昆布だし(旭川あらかわ牧場)



### ○とろーり「牧場ラクレット」のライスコロッケ

価格:980円(税込) ※ディナーのみ

説明:とろとろのラクレットチーズがたっぷり入った贅沢にチーズを楽しめるライスコロッケです。

コラボ北海道地チーズ:牧場のラクレット(きた牛舎)



### ○「コバン」チーズソースのラタトゥイユグラタン

価格:1,380円(税込) ※ディナーのみ

説明:ラタトゥイユグラタンのソースにチーズを入れた、チーズの濃厚さが後引くグラタンです。

コラボ北海道地チーズ:コバン(広内エゾリスの谷チーズ社)



### ○「くろまつないブルーチーズ」とキノコのクリームソース「プリマール」を添えて

価格:1,780円(税込) ※ディナーのみ

説明:ブルーチーズとキノコを合わせたチーズの香りとコクが楽しめるクリームソース仕立てのパスタです。

コラボ北海道地チーズ:くろまつないブルーチーズ(黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール)、Primar(プリマール)(北海道乳業)



### ○鯛とモッツアレラチーズのロッシーニ風 ジャガイモのニョッキと共に

価格:2,300円(税込) ※ディナーのみ

説明:モッツアレラチーズを合わせることで、淡白な鯛にチーズの旨味をしっかりとのせた一品です。

コラボ北海道地チーズ:モッツアレラミニ(ニセコ高橋牧場)



公式HP:<https://www.gmc-shinagawa.com/>

提供期間:2023年2月4日(土)~2月26日(日)予定

提供場所:GOOD MORNING CAFE 品川シーズンテラス(港区港南1-2-70 品川シーズンテラス 2F)

## <サンシャイン クルーズ・クルーズ(東池袋)>

### ○【ペアリングワイン5杯付き】北海道地チーズ博2023 コラボコース

価格:コース 15,000円(税込)

説明:チーズを使用した前菜と、デザート前のチーズ3種盛り合わせに、





北海道の地チーズを使用。北海道のワインと共に楽しみいただきます。

コラボ北海道地チーズ: age 07 Hard(TOYO Cheese Factory)、江丹別の青いチーズ(ブルーチーズドリーマー)、シマエナガ(チーズ工房チカブ)



公式HP: <https://www.ginza-cruise.co.jp/ikebukuro/>

提供期間: 2023年2月4日(土)~2月13日(月)予定

提供場所: サンシャイン クルーズ・クルーズ(豊島区東池袋3丁目1 サンシャイン60 58F)

**■2月10日(金)より開催!『北海道地チーズ博 2023』イベント会場で、  
北海道地チーズ博公式Instagramとレストランとのコラボweekとの連動企画として、  
地チーズを使用したスイーツ全5品の販売が決定!**

2月10日(金)から2月13日(月)まで、渋谷ヒカリエで開催する『北海道地チーズ博 2023』のイベント会場にて、地チーズを使用したスイーツ・全5品を、数量限定・特別販売します。 ※数量限定のためなくなり次第終了となります。

**【商品概要】**

提供期間: 2月10日(金)~2月13日(月)

提供場所: 『北海道地チーズ博 2023』会場内(渋谷ヒカリエ ヒカリエホール ホールA)

**Opâtisserie OKASHI GAKU(北海道)／マルガクバターサンド(3個セット) 1,200円(税込)**

**タカナシ乳業「クリームチーズ」使用**

説明: 北海道産の濃厚バターとクリームチーズに、蜂蜜で深みをプラス。そこにラム酒をきかせたレーズンをたっぷりに加え、香り豊かに焼き上げたクッキー生地でサンドしました。  
冷凍のまま食べると、ひんやりアイスサンドクッキーのような味わいで、しっかり解凍するとクッキーはソフトな食感に。口溶けの良い濃厚なバタークリームや、ラムレーズンの芳醇な香りが際立ちます。食べ方次第でいろいろな表情を見せてくれるのも魅力です。



**Ocafe The SUN LIVES HERE(東京都)／<sup>チルク</sup>CHILK(4個セット) 2,200円(税込)**

**よつ葉乳業「北海道産クリームチーズ」使用**

説明: 一番下は自家製サワークリームを使用した「NYスタイルチーズケーキ」、真ん中は生乳100%のヨーグルトを使用した「ヨーグルトチーズケーキ」になっています。この二層をオーブンで焼き上げたら一晩寝かせ、翌朝、一番上に「濃厚生クリームチーズケーキ」を絞って完成です。

スプーンを入れるたびに味わいの変化し、一層だけでも、三層すべてを一緒に食べても美味しいのが魅力です。



**OKANON PANCAKES(北海道)／ブレンドチーズケーキ 3,456円(税込)**

**足寄町しあわせチーズ工房「幸sachi」使用**

説明: 放牧期間中のミルクのみを使用し、ミルクの甘みと熟成された深い旨味、ナッツやキャラメルのような香ばしさを感じられる北海道チーズ「幸」。

これに日高産のマスカルポーネチーズ、北海道産生乳クリームチーズをブレンドし、3種が合わさった濃厚なコクとしっかりとした食感をお楽しみいただけます。



**○清水チーズ工房(京都府)／北海道産チーズのチーズテリーヌ 2,500円(税込)**

**タカナシ乳業「クリームチーズ」「マスカルポーネチーズ」使用**

説明: 北海道産チーズを100%使用した、ご褒美・ギフトに最適な贅沢チーズテリーヌです。火入れの方法を試行錯誤し、独自のとろっと絶妙な食感を実現しました。表面にはホワイトチョコをコーティングし、ほろほろとした食感のアクセントもお楽しみいただけます。



○上原デリー(代々木上原)／バスクチーズケーキ 1カット 880円(税込)

北海道乳業「Primar(プリマール)」使用

説明:レストランコラボで登場するPrimar(プリマール)を使用したバスクチーズケーキをイベント会場でも販売します。

上品な甘さとすっきりとしたクリームチーズの風味が感じられるチーズケーキを、そのままデザートとしてはもちろん、会場で販売するお酒とのペアリングもぜひお試しください。