

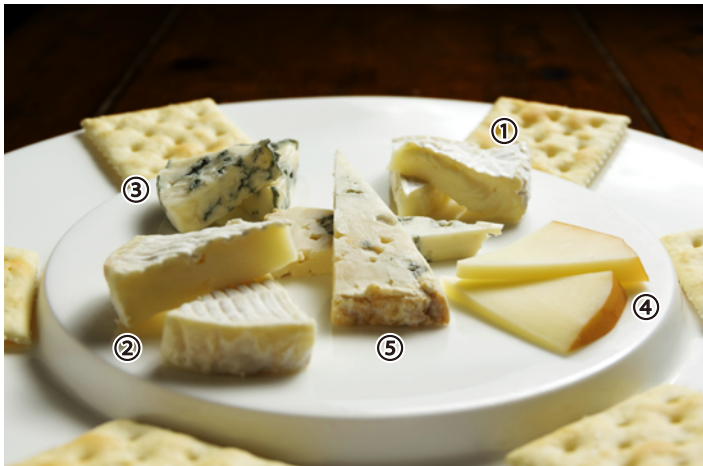


2016年9月1日(木)～10月31日(月) 最上階 バー「エジソンズ」で新発売!

北海道内で活躍するチーズ職人自慢の味をワンプレートで味わえる 『北海道・フロマージュ』

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:山田芳之)のバー「エジソンズ」(17階)では、2016年9月1日(木)より2ヶ月間限定で北海道内で活躍するチーズ職人の味をワンプレートで味わえる『北海道・フロマージュ』(2,300円)の販売を開始いたします。※料金は税金・サービス料込

カマンベールチーズ・ブルーチーズ・ウォッシュチーズ・スモークチーズのそれぞれの個性を味わうことができる『北海道・フロマージュ』の中には、日本航空 JAL 国際線ファーストクラスの機内食へ採用されたものもあり、北海道自慢の味とともに、旭川最高層のバーから一望できる市街の夜景をお楽しみいただけます。



『北海道・フロマージュ』 概要

- 【期 間】 2016年9月1日(木)～10月31日(月)
- 【場 所】 バー「エジソンズ」(17階)
- 【営業時間】 17:00～1:00 (LO. 0:30)
- 【料 金】 2,300円 (税金・サービス料込)

【ご予約・お問い合わせ先】

レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9:00～20:00)

①小林牧場 手作りカマンベールチーズ

小林牧場産の生乳を100%使用。白カビの酵素とカード(芯)に含まれている生きた乳酸菌がチーズを徐々に熟成させ、4週間もの時間と手間をかけた手造りチーズ。なめらかな食感と豊かな風味は、素朴でありながら奥行きのある味わい。



【江別市の広大な野幌原始林の自然豊かな場所に隣接】

フリーストール牛舎で牛をのびのび育て、飼料も自分たちの生産と管理によるサイレージや乾草を中心に、栄養バランスのとれた餌を与えています。

②チーズ工房 十勝野フロマージュ とかち野ウォッシュチーズ

活性炭を理設したクリーンな工房で、じっくり熟成したチーズの表面をとかちワイン「とかち野・白」で洗ったウォッシュタイプのチーズです。口に含むとワインのすっきりとした香りが広がります。



【雄大な十勝平野と日本一の清流・札内川を有する自然豊かな農村・中札内村】
製法は先代の社長自ら学んだ、フランス・ノルマンディー地方のカマンベールが
手本となっており、中札内村のおいしい水を飲んで育った牛から取れる生乳で
仕込むチーズ。「和食に合うカマンベール」を心がけています。

③トワ・ヴェール くろまつないブルーチーズ

日本航空JAL国際線ファーストクラスの機内食に採用。

約2カ月熟成させ青カビ特有の風味を抑えており、塩分も控えているため食べやすく仕上げています。美しい大理石模様を描くよう丹念に作り上げられた近年の自信作。



【豊かな自然に恵まれ、日本最北端で最大規模のぶなの原生林を持つ黒松内町】
ブナ北限の里「くろまつない」の大自然の中でじっくりと時間をかけひとつひとつ
丁寧に熟成させています。おいしいチーズに欠かせない原料は、成分品質の安定
している優良酪農家より集乳し、成分無調整の生乳をそのまま使用。

④ノースプレインファーム スモークチーズ

3～6月熟成させた芳醇でクリーミーな自家製ゴーダチーズを、サクラのチップでじっくり時間をかけて燻した本格派の
スモークチーズ。表面がほどよい硬さになり、食感・味ともにゴーダチーズとはまた違ったおいしさが楽しめます。



【オホーツク海に面したおこっぺ町】

2013年の有機飼料(牧草)を皮切りに、有機畜産物(牛から搾ったミルク)、有機加工
食品(牛乳・ヨーグルトなどの乳製品)の3つの有機JAS認証を取得。一つの企業体が
一貫してこれらを取得したのは、北海道内初・全国でも2例目。

化学的に合成された肥料や農薬、遺伝子組み換え技術を使わず、環境への負荷をでき
る限り低減した生産を、エサづくりから製品づくりまで、自社で一貫して行っています。

⑤伊勢ファーム 江丹別の青いチーズ

日本航空JAL国際線ファーストクラスの機内食に採用。

フランスで学んだ最先端のチーズ作りの技術を元に作り上げられたブルーチーズは、独特の臭みが全くなく生地のお味が
十分に生きた濃厚な味わい。青カビの刺激が程よく加わることで、この上無く贅沢な仕上がりとなっている。



【旭川市郊外、江丹別町の拓北地区の牧場】

牛の自然のサイクルを崩さない飼育スタイルを採用し、餌は放牧による自然の草中心。
穀物飼料の使用も最低限にとどめています。

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル マーケティング部 広報・マーケティング 中山 仁美

E-mail : hitomi.nakayama@asahikawa-grand.com TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX : 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。