

とろ〜りモzzarellaチーズを乗せたジンギスカンのビアガーデンプランが新登場！  
たまプラーザ「花畑牧場 十勝チーズ工房 MOZZARELLA BAR」にて6月23日（月）より  
『テラスチーズジンギスカン』がスタート！

株式会社 ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営するたまプラーザのチーズ料理レストラン『花畑牧場 十勝チーズ工房 MOZZARELLA BAR』では、テラス席で楽しめる新メニューとして、チーズを加える「チーズジンギスカン」とドリンクの飲み放題を組み合わせた『テラスパーティープラン』を6月23日(月)よりスタートします。

【「チーズジンギスカン」が目玉の『テラスパーティープラン』概要】



当店「十勝チーズ工房」のゆかりの地・北海道を代表する「ジンギスカン」をビアガーデンスタイルでお召し上がりいただくテラス限定プラン。

お肉は臭みがなく柔らかなラム肉を使用。低カロリーでさっぱりしているので、女性でも食がどんどん進む、食べ飽きないおいしさです。

さらに、ニンジンやブロッコリーといった緑黄色野菜をはじめ、ジャガイモやキャベツ、もやしなど、たっぷりの野菜と一緒に肉をお召し上がりいただきます。

おすすめは当店自慢の「モzzarellaチーズ」を乗せて焼き上げる「モzzarellaチーズジンギスカンプラン」。とろ〜りチーズとお肉の相性はバツグンです！

ビール&ワイン 2時間飲み放題

- モzzarellaチーズジンギスカンプラン 4,200円
- ジンギスカンプラン 3,900円

ソフトドリンク 2時間飲み放題

- モzzarellaチーズジンギスカンプラン  
大人 3,500円 / 中学生以上大学生未満 3,100円 / 中学生未満 1,300円
- ジンギスカンプラン  
大人 3,200円 / 中学生以上大学生未満 2,800円 / 中学生未満 1,000円

オプションメニュー

- 追加羊肉(200g) 800円 / □追加お野菜盛り 1,200円
- うどん1人前 250円 / □モzzarellaチーズ1人前 300円

※価格は税別です。 ※ディナータイム限定プランとなります。



ビアガーデンテラス席にはビールサーバーを置き、気分を盛り上げます。



羊肉は美味しいだけでなく、ダイエット食材として話題の「カルニチン」が豊富。



バランスもとれたたっぷりの野菜と一緒にヘルシーBBQをお楽しみください。

## 『花畑牧場 十勝チーズ工房 MOZZARELLA BAR』とは

国産ナチュラルチーズ最大級のチーズコンテストである「ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテスト」にて、2003年の優秀賞を受賞した「究極のモッツアレラ」をはじめ、2009年の優秀賞を受賞した花畑牧場の大ヒット作となる「カチョカヴァロ」、2011年の全国第1位となる農林水産大臣賞受賞した「日本一のラクレット」など、花畑牧場自慢のチーズの数々を取り揃え、本格チーズならではの味わいを生かした調理法でご提供いたします。

### ～花畑牧場のチーズへの想い～

花畑牧場の原点はチーズです。

花畑牧場は創業当初にジャージー牛を1頭飼って、そのミルクでチーズを造ることから始まりました。

最高のチーズを造りたいという想いを持ち続け、花畑牧場のラクレットは2011年 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテストで、ついに日本一の称号である農林水産大臣賞を受賞致しました。

今では、中札内村と音更町の2つの工場に1ヶ月に合計300トンを超える生乳からチーズを製造しております。



2003年 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテスト  
優秀賞 受賞  
「究極のモッツアレラ」

上記のモッツアレラをさらに進化させたのが当  
店でお出しする「ふわとろモッツアレラ」です。  
ふわふわとした弾力、とろけるような食感、  
「箸でも切れる」柔らかさが特徴です。



2011年 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテスト  
全国第1位 農林水産大臣賞受賞  
「日本一のラクレット」

ナッツのようなコクがあり、なめらかな舌触り。  
熟成の工程でチーズの表面を塩水で、毎日  
磨いて(ウォッシュ)造られ、それによって繁  
殖したリネンス菌の特有の香りも特徴的。



2009年 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテスト  
優秀賞 受賞  
「大ヒット作のカチョカヴァロ」

イタリアでは、焼いて食すチーズとして有名。  
焼くと、周りばかりカリで香ばしく、中身はミ  
ルクの味がして、もっちり伸びの良い食感が  
楽しめます。花畑牧場で大ヒットしたチーズ。

### <店舗情報>



店舗名 花畑牧場 十勝チーズ工房 MOZZARELLA BAR  
(ハバタホクダグヨウ トカチーヅコウボウ モッツアレラバー)  
住所 〒225-0002 横浜市青葉区美しが丘 1-1-2  
たまプラーザテラス ゲートプラザ I 3F  
アクセス 東急田園都市線たまプラーザ駅直結  
TEL 045-904-3798  
営業時間 11:00～22:30 (LO21:30)  
※ランチタイム 11:00～15:00 (LO14:30)  
定休日 無休  
総席数 108席 (テラス席除く)  
総面積 65.95坪 (218.01㎡)  
客単価 ランチ 1000円、ディナー 2000円  
客層 20代～40代のミセス&ファミリー  
E-MAIL [cheese@diamond-dining.com](mailto:cheese@diamond-dining.com)  
HP <http://www.diamond-dining.com>

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)

HP <http://www.diamond-dining.com/>