

チーズワンダー  
“発明的チーズケーキ”「CHEESE WONDER」から  
ザクザクのクッキーと生食感クリームが奏でる  
北海道の豊かな大地の恵み  
生食感チーズサンドクッキー「WONDER SAND」新登場  
ワンダーサンド

〈ブランド初〉

10月2日(水)より公式オンラインショップで毎日10時～、  
東京ミッドタウン八重洲5F カフェ「チカバキッチン東京八重洲」にて販売

22世紀に続くお菓子作りのために環境再生型農場を行う農業生産法人 ユートピアアグリカルチャー（北海道沙流郡日高町）が手がける“発明的チーズケーキ”「CHEESE WONDER（チーズワンダー）」は、ブランド初となる常温の焼き菓子「WONDER SAND（ワンダーサンド）」を10月2日（水）から、公式オンラインショップで常設販売、ならびに東京ミッドタウン八重洲5F POTLUCK YAESU内のキッチン&カフェ「チカバキッチン東京八重洲」にて期間限定販売いたします。



“発明的チーズケーキ”「CHEESE WONDER」は、北海道日高町にある自社の放牧酪農場で育てた放牧牛乳と平飼い卵を使用した生チーズムース・生チーズスフレ、ザクザクのクッキーの組み合わせさせた食感がおたのしみいただける北海道発のお取り寄せ生チーズケーキです。ブランドが誕生して3年経つ今も、自社オンラインショップの販売日には多くのお客様にアクセスいただいています。

新たに登場する「WONDER SAND」は、放牧牛乳と平飼い卵を使ったブランド初の焼き菓子商品です。北海道産チーズの入った2種類のふんわり生食感クリームを、こんがり焼き色に仕上げたザクザクのクッキーでサンドしました。ザクザクのクッキー、クリームの柔らかさ、チーズの塩味と旨み、バタークリームの甘みのバランスが美味しさの決め手です。

缶の中は、チョコレートクランチがまるで土のように敷き詰められ、その中からクッキーサンドを掘り起こすように並べられており、見て、食べて楽しい、アートのような一缶です。チョコレートクランチは、クッキーをお召し上がりいただいた後、シリアルのようにお楽しみいただけます。これまでチーズワンダーはお届け後にお客様で解凍していただくスイーツであったため、「ワンダーサンド」はより気軽に、ご自身へのおやつはもちろん、ギフトや手土産としてもご活用ください。

### 「WONDER SAND（ワンダーサンド）」販売情報

- 内容量：1缶6個入り
- 価格：3,186円(税込・送料込)
- 販売開始日：10月2日(水)より
- 保存方法：常温
- 販売店舗：

①自社オンラインショップ 毎日AM10時より販売

<https://www.utopiaagriculture.com/products/wondersand>

②東京ミッドタウン八重洲5F カフェ「チカバキッチン東京八重洲」

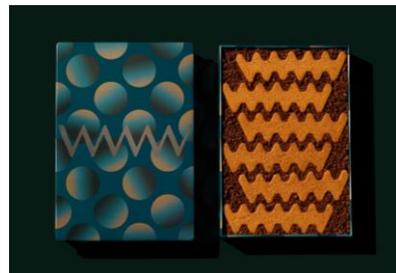
・販売期間：10月2日(水)～11月3日(日)まで販売

・販売方法：イトイン（1本270円）

※コーヒーとのセット販売なども用意

期間中ラウンジスペースでは「北海道の循環型酪農の未来」に関して展示します。ワンダーサンドをお召し上がりいただきながらご覧ください。

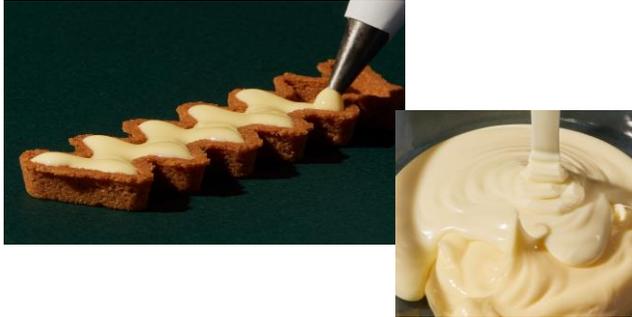
[https://www.instagram.com/chikabakitchen\\_tokyoaesu/](https://www.instagram.com/chikabakitchen_tokyoaesu/)



# 「WONDER SAND（ワンダーサンド）」おいしさの秘密

## 1. クッキー、バタークリーム、チーズクリームの三味一体

プレストアーモンドクッキーの豊かな香り、バタークリームの甘みとコク、チーズクリームの塩味と旨み。それぞれが調和し満足感のある味わいになりました。また、クッキーのザクザク感とクリームのふわふわ食感のコントラストもお楽しみいただけます。味と食感、不思議な形のクッキーに2つの驚きが詰まっています。



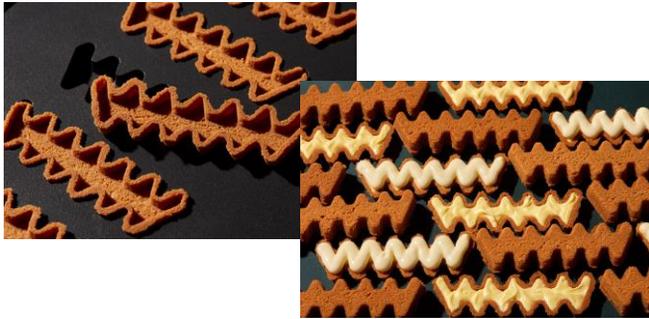
## 2. 北海道産チーズの入った2種類のふんわり生食感クリーム

クッキーの中にはバタークリームとチーズクリームを閉じ込めています。バタークリームには北海道産クリームチーズパウダーと国産のバターを使用し、柔らかい食感に仕上げました。チーズクリームには北海道産マスカルポーネチーズパウダーとチェダーチーズパウダーを配合。チーズの香りや塩味・旨みがお楽しみいただけます。クッキーが割れた後、口の中に広がる柔らかな食感と甘みと塩味の絶妙なバランスを体感してください。



## 3. 放牧牛乳と平飼い卵を使ったザクザクのクッキー

ワンダーサンドの核となるザクザクのプレストアーモンドクッキーは、北海道産小麦やアーモンドプードルとバター、平飼い卵を使用したチーズワンダーのクッキーをベースに、放牧牛乳を加えて硬すぎず軽やかな味にしています。ザクザク食感にこだわり、生地を鉄板で上下から挟む「挟み焼き」の技術を用いて焼き上げました。ブランドロゴを表す特徴的な形にも注目してください。食べ応えのある大きさ、チーズの塩味やコクもあるので、じっくり味わってお召し上がりください。



## 4. シリアル風に楽しめるチョコレートクランチ

缶の中に敷き詰められたチョコレートクランチは、クッキーをお召し上がりいただいた後、シリアルのようにお楽しみいただけます。牛乳と合わせる、アイスクリームやヨーグルトにトッピングするなど、お好きな方法で最後の1粒までご堪能ください。



# 「CHEESE WONDER（チーズワンダー）」とは



2021年2月販売開始し、2024年6月時点で累計販売個数160万個を突破。毎週金曜・土曜の20時よりオンライン限定で販売し、発売から3年経つが、販売時間には数千人のアクセスがある。

※6個入2,980円(税込)+送料

北海道日高町の自社放牧酪農場で搾れる放牧牛乳と平飼い卵を使い、ザクザクのプレストアーモンドクッキーにしっかりと生チーズフレと、極限までやわらかく仕上げた生チーズムースの2層を重ねたチーズケーキ「**チーズワンダー**」。

ムース部分は、たっぷり空気を含ませることで、口に入れた瞬間にふわっととろけるような食感に。まさに驚きの美味しさ。作り立てを急速冷凍しているので、冷凍庫から出した際の「冷凍」や、常温で30～40分程度置いたひんやりアイスのような食感の「半解凍」、常温に置くこと1時間～2時間とどろりとしたムース食感の「全解凍」と、変化する味や食感も楽しめます。

### ▼おいしさのポイント

- 自社牧場で採れた放牧牛乳と平飼い卵を使用
- ザクザククッキー、ふんわり生チーズムース、生チーズフレ
- フレッシュさの追求
- 食べやすく、ブランドを表すWの形状

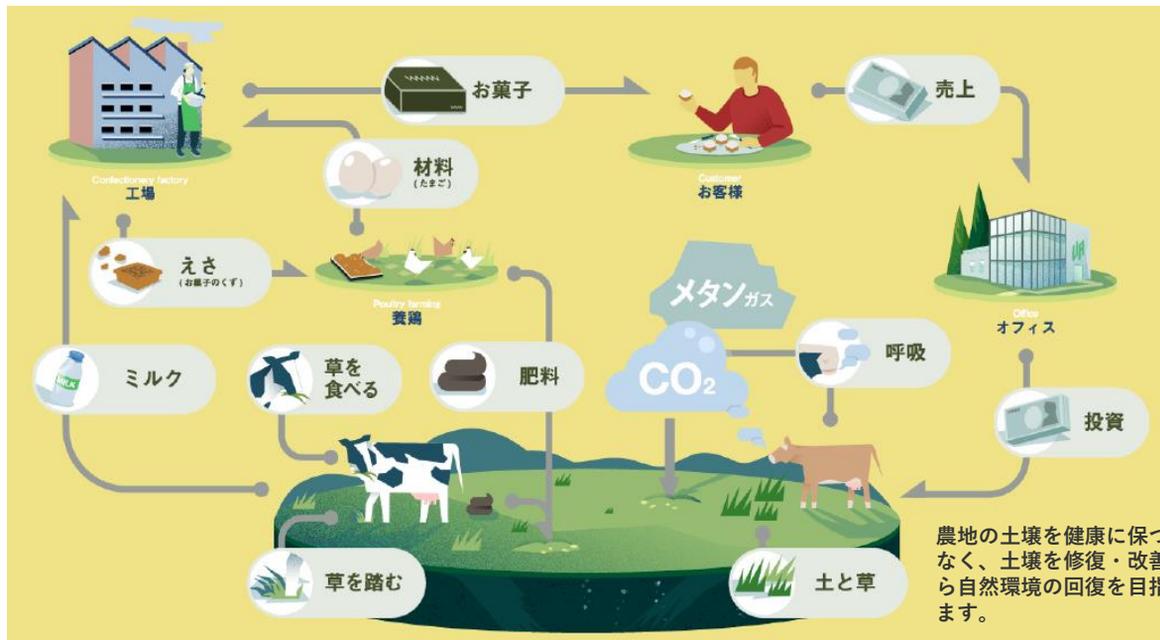
年に4回、シーズンごとに季節限定プロダクトを発売しています。この秋初登場しているのは、秋の味覚として大人気のさつまいも「紅はるか」を使った「**CHEESE WONDER GOLD**」です。口の中にさつまいもとチーズの香りや、甘み・塩味が複雑に混ざり合います。

**ミッションは、地球環境、動物、人に負荷をかけずにおいしいお菓子を作ること**

「チーズワンダー」を手掛けるユートピアアグリカルチャーは、「GRAZE EXPERIMENTS」をテーマに持続的で美味しいお菓子作りと放牧酪農・平飼い養鶏に挑戦している農業生産法人です。

牛のゲップにはCO2の約30倍の温室効果があるといわれるメタンガスが含まれ、飼料の多くを海外からの穀物に頼るなど、一般的に環境への影響が懸念される酪農。我々の放牧酪農では、牛と土壌、牧場と養鶏場、お菓子と牧場のそれぞれの循環を生み出す持続可能なビジネスモデルを構築しています。

お菓子は食べなくてもよいものではある。それでも食べたくなるお菓子だからこそ、地球環境に悪影響をもたらさず心から楽しめる、本当に美味しいお菓子作りを目指しています。



▼日高町の放牧酪農場、新冠町の平飼い養鶏場、札幌市の盤渓農場



**放牧牛乳や平飼い卵が届く体験型サブスクリプションパッケージ「GRAZE GATHERING (グレイズギャザリング)」**



サブスクリプションパッケージ

- ・ 内容量：  
 グラスフェッドミルク(800ml)  
 グラスフェッドヨーグルトドリンク(800ml)  
 エッグホワイト(平飼いの卵8個入り2パック)
- ・ 価格：2,280円 (+送料)

ユートピアアグリカルチャーが自ら育てた地球にも動物にも人にもおいしい素材たちを4週に1度お届けしています。

■**グラスフェッドミルク：**

北海道日高町でのびのびと育った健康な乳牛から採れる風味豊かな牛乳を、ノンホモ・低温殺菌で、牛乳本来のコクや甘みをそのままお届けします。牛乳は季節によって脂肪分などの成分が変化しますが、放牧で青草を食べることでさらに季節による影響が多くなり、夏はあっさりとしたその時々味わいをお楽しみいただけます。

■**グラスフェッドヨーグルトドリンク：**

生乳のほか、原材料は「2種類の乳酸菌と砂糖だけ」というシンプルなレシピで牛乳本来の味を生かし、適度な酸味とコクのあるまろやかでやさしい味わいです。

■**エッグホワイト：**

鶏の幸せを第一に、生息地の植生を参考とした植物を植えた鶏舎で、自由にのびのびと過ごす鶏たちから生まれた卵です。北海道産の小麦や生米糠をベースとしたエサを与えています。さらに、お菓子工場から出たイチゴのヘタや菓子屑を自家配合のエサに加えることで、コクのあるおいしいたまごになりました。