

【プレスリリース】

## CHEESE WONDER

2021年2月18日

株式会社ユートピアアグリカルチャー

**ふわふわザクザクで地球にも美味しい新発明！**

**2層の生チーズムースとプレストアーモンドクッキーの**

**“発明的チーズケーキ”「CHEESE WONDER」2.18より販売開始！**

**～ローンチ記念として2.19より東京・福岡の3箇所でPOP UPイベントを開催～**

株式会社ユートピアアグリカルチャー（本社：北海道沙流郡日高町、代表取締役社長：長沼真太郎、北海道札幌の株式会社きのとやのグループ企業）は、2021年2月18日（木）より“発明的チーズケーキ”「CHEESE WONDER」の販売を開始致します。本商品はオンラインショップにて、毎週金曜日・土曜日20時より1日100箱限定で販売します。情報公開日の2月18日のみ木曜日も20時から販売致します。お菓子作りの材料として使う牛乳のために温暖化ガスオフセットを目指す放牧形式の牧場を自社運営することで、地球にも動物にも人にも美味しい循環を作るお菓子作りを目指します。

また、発売を記念して、2021年2月19日（金）から2021年3月18日（木）までの期間、東京・福岡の合計3箇所にてポップアップイベントを開催し、イートイン方式で販売いたします。



販売サイト：<https://www.utopiaagriculture.com/products/cheesewonder/>

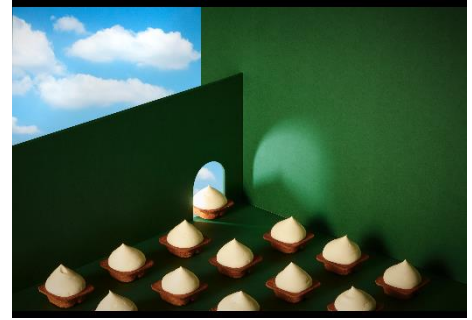
### ■“発明的チーズケーキ”「CHEESE WONDER」 商品特徴

- ・冷凍商品だからこそできた、食べる時が最も美味しいタイミングになる設計
- ・地球にも動物にも人にも優しい循環でつくられた牛乳と卵を使用
- ・しっとり、ふわふわどちらも味わえる生チーズフレと生チーズムースの2層構造
- ・クッキーのザクザク食感と、その長持ちにこだわったプレストアーモンドクッキー
- ・食べやすく可愛い形状

# CHEESE WONDER

## ■「CHEESE WONDER」開発の背景

美味しいお菓子作りで大切にしているの3つのポイント（フレッシュである、手間をかける、良い原材料を使う）を追求する中で、お客様が食べる時に一番良い状態であること、そして原材料にこだわるといふことに課題を持っていました。今回この2つの課題を解決し、発明的なチーズケーキが完成しました。



## 1. 「フレッシュさ」の追求

今回のチーズケーキで重要なフレッシュさはチーズムースの食感とクッキーのザクザク感です。オンライン販売を行うために、冷凍配送し解凍して食べるチーズケーキにしたからこそ、お客様が食べるタイミングで一番理想のムースの柔らかさとクッキーのザクザクを実現することができました。

解凍時間によってひんやりアイスからとろりムース食感まで変化する味と食感もお楽しみいただけます。

## 2. 「原材料」の追求

原材料の追求の中で、こだわることが難しいのが乳製品でした。牛乳は販売のプロセスにおいて様々な育て方をされた牛乳が合わせられてしまいます。全ての乳価が均一で買い取られ、品質も混ぜられてしまうため、育て方にこだわるインセンティブが働きにくくなっています。そのため、お菓子作りにも合う、最良の牛乳を目指すために自社で牧場運営を始めました。私たちが採用した放牧酪農は、牛にとって健康的な育て方であるだけでなく、酪農で発生する温室効果ガスをオフセットできる可能性があると言われています。

始めたばかりのため、完全にオフセットできるとは限りませんが、ハレの日に食べるお菓子だからこそ、環境にも引け目を取らない作り方を選択しました。自社放牧牧場で作った牛乳でお菓子を作り、その販売した利益を土地に再投資し地球にも動物にも人にも優しい循環を作ることを目指しています。また、卵においても平飼い方式を採用した自社養鶏場で作られた元気に育った鶏の新鮮な卵を使用しています。



# CHEESE WONDER

## ■商品特徴

### 1) 地球にも動物にも人にも

#### 優しい循環でつくられた牛乳と卵を使用

「CHEESE WONDER」の原材料は、牛が自然に近い状態で健康的に育てられるため、風味豊かでお菓子に合う牛乳でチーズケーキをつくることができました。

生チーズスフレに使用する卵においても平飼い方式を採用した自社養鶏場で作られた元気に育った鶏の新鮮な卵を使用しています。



### 2) しっとり、ふわふわどちらも味わえる

#### 生チーズスフレと生チーズムースの2層構造

通常であれば焼いて仕上げるスフレ生地を焼かないことで生チーズスフレの濃厚でしっとり感を下地に、フワッとした食感にチーズの風味が香る生チーズムースを乗せた2層構造を実現。

冷凍状態でお届けするため、お客様の好みにあわせて解凍時間を変えながら様々な食感をお楽しみいただけます。



### 3) クッキーのザクザク食感と、その長持ちにこだわった

#### プレストアーモンドクッキー

アーモンドプードルをリッチに使ったクッキー生地を熱い鉄板で挟み焼きすることで、ザクザクとしながらもしっとりコクがあり、バター風味がより楽しめるリッチな仕上がりになっています。クッキーの内側に油分で薄く膜を貼ることで、上に載せる生チーズムースの水分移行を止め、ザクザク食感が長持ちするように工夫しています。



### 4) 食べやすく可愛い形状

大きめのサイズのため、「CHEESE WONDER」のWをモチーフにして、クッキーを半分にしやすいように割れ目を入れました。見るだけでも楽しめる、見たことのない新しい形に仕上げられています。



# CHEESE WONDER

## ■美味しいお召し上がり方

「CHEESE WONDER」の美味しさの決め手は、ザクザクのプレスドアーモンドクッキーと生チーズムース、生チーズフレの食感との組み合わせ。クッキーが柔らかくなる前に是非お召し上がりください。

※解凍後は当日中にお召し上がりください。

### 1：全解凍

冷凍庫から出し常温で1時間程度。とろりとしたムースの食感をお楽しみいただけます。

### 2：半解凍

冷凍庫から出し常温で30分程度。ムースの滑らかさとアイスのような食感の両方をお楽しみいただけます。

### 3：冷凍

冷凍庫から出し常温で3分程度。アイスのような味わいがお楽しみいただけます。

## ■商品概要

商品名 : CHEESE WONDER

販売方法 : オンラインショップにて販売 (<https://www.utopiaagriculture.com/products/cheesewonder/>)

販売開始 : 2021年2月18日(木) 20時発売(ローンチ日のみ木曜日の販売)

販売日時 : 毎週金曜日、土曜日 20時

販売個数 : 各日100箱 ※自社養鶏場の卵の生産数の上限により生産数が制限されています

価格 : 1箱6個入り2,980円(税込・送料別一律800円)

賞味期限 : 製造日から40日間

公式instagram : [https://instagram.com/cheesewonder\\_ua](https://instagram.com/cheesewonder_ua)

公式Twitter : [https://twitter.com/cheesewonder\\_ua](https://twitter.com/cheesewonder_ua)



※購入特典としてオリジナルステッカーをプレゼントしています

# CHEESE WONDER

## ■発売を記念し、東京・福岡にてPOP UPイベント開催！

販売期間：2021年2月19日（金）から2021年3月18日（木）まで

販売方法：イートイン方式

価格：1個450円（税込）

販売場所：

### 1) SR（東京）

住所：東京都中央区日本橋兜町9-5

HP：<https://stockholmroast.jp>

営業時間：月-金 8:30-23:00 土 13:00-23:00 日 13:00-18:00



### 2) OGAWA COFFEE LABORATORY（東京）

住所：東京都世田谷区新町3丁目23-8

HP：<https://www.oc-ogawa.co.jp/shop/>

営業時間：7:00-20:00

CW販売時間：Cafe Time 15:00-18:00



### 3) STEREO COFFEE（福岡）

住所：福岡県福岡市中央区渡辺通3丁目8-3

HP：<http://stereo.jpn.com/coffee/>

営業時間：10:00-22:00(水曜日定休日)



※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。

※各店舗の当日分の在庫量によって売り切れる場合があります。

# CHEESE WONDER

## ■ユートピアアグリカルチャーとは



「GRAZE EXPERIMENTS」をテーマに、美味しいお菓子作りのために美味しい原材料を追求した結果たどり着いた放牧による牛乳作りに挑戦している会社です。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に心から楽しめる、本当に美味しいお菓子作りを目指しています。

## 代表取締役 長沼真太郎

2013年に株式会社BAKEを創業し代表取締役に就任。2018年にBAKE退社。スタンフォード大学客員研究員を経て、2020年にユートピアアグリカルチャー社の代表取締役として再始動。

## ■会社概要

社名 : 株式会社ユートピアアグリカルチャー  
所在地 : 北海道沙流郡日高町字豊郷916-6  
設立 : 平成2年10月12日  
事業 : 放牧牧場の運営、乳製品の製造・販売、養鶏場の運営、  
自社牛乳や卵を使ったお菓子の企画・販売  
公式サイト : <https://www.utopiaagriculture.com/>

### 【お問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局（株式会社オンヨミ）

E-MAIL : [utopia-agriculture-pr@onyomi.jp](mailto:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp)

TEL : 050-5435-5726（熊谷） / 050-5328-3998（櫻田）