

報道関係各位

2022年2月3日
ホクレン農業協同組合連合会

絶品地チーズが渋谷ヒカリエに大集結する『北海道地チーズ博 2022』
北海道地チーズが楽しめる特別コラボメニュー16品を公開
～焼き立てチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」会場限定コラボメニューも～

ホクレン農業協同組合連合会(北海道札幌市中央区、以下ホクレン)は、“北海道地チーズ”の魅力と楽しみ方を発信するイベント『北海道地チーズ博 2022』を、2022年2月11日(金・祝)から2月14日(月)まで渋谷ヒカリエにて開催します。

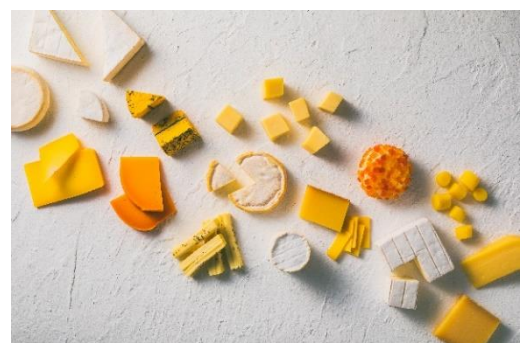
このたび、『北海道地チーズ博 2022』の渋谷ヒカリエ9Fのイベント会場ならびに、2月10日(木)より渋谷ヒカリエ6F・7Fのカフェ&レストランで展開する限定コラボレーションメニューの詳細が決定しました。出店社オススメの地チーズを贅沢に使用した、ここでしか味わうことのできないメニューが盛りたくさん、北海道地チーズの魅力を様々な形で体験いただけます。

◆「北海道地チーズ博 2022」公式HP：<https://jicheese.com>



■自分だけのお気に入り地チーズを見つけよう！『北海道地チーズ博 2022』
2月11日(金・祝)から2月14日(月)まで渋谷ヒカリエにて開催。

4回目の開催となる本年は、「しあわせ実感、チーズ習慣。」をテーマに、49の工房・メーカー、約350種の北海道地チーズが渋谷ヒカリエに集結します。チーズに合うドリンクとのペアリングを「&ドリンク」としてご紹介するほか、各出店社イチ押しの49種の地チーズからお好みの5種を選べる食べ比べプレート「セレクト5」をワンコイン(500円(税込))で提供。実際に食べ比べて気に入った地チーズはもちろん、出店社やチーズプロフェッショナルに直接相談しながら様々な種類の地チーズを購入することが可能な直売コーナーも展開します。



さらに、「セレクト5」で食べ比べできる各出店社イチ押し地チーズを使用した、本イベントとの限定コラボレーションメニューが渋谷ヒカリエ館内各所に登場します。会場では、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」とのコラボメニューを販売。2月10日(木)～27日(日)の期間には、6F・7Fのカフェ&レストランで、各店舗ならではのバラエティ豊かな限定コラボメニューが味わえる「至福のチーズフェスタ」を開催します。

どのメニューも、期間限定、ここでしか味わえない特別メニューです。北海道地チーズの魅力を存分に味わっていただき、是非自分だけのお気に入り地チーズを見つけてみてください。

■会場限定！焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」とのコラボレーションメニューが登場。

イベント会場では、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」とコラボレーションした、「焼きたて北海道チーズタルト」を販売します。

本商品は、スイーツ向けにオリジナルブレンドしたクリームチーズで仕上げた通常の「焼きたてチーズタルト」とは異なり、北海道地チーズを2種使用して開発したセイボリー（食後や食間に食べる塩気のあるスナック）に近いチーズタルトです。ほどよい酸味とほのかな甘みが特徴のフレッシュタイプのチーズ“トワ・ヴェール「クリームチーズ」”をチーズムースに混ぜ、ナッツやキャラメルのような香ばしさが特徴の長期熟成チーズ“しあわせチーズ工房「幸 - sachi -」”をタルトの表面にトッピングしました。『北海道地チーズ博 2022』の会場でしか味わうことのできない絶品コラボレーションを、是非ご賞味ください。

【商品概要】

商品名:焼きたて北海道チーズタルト

価格:1個 320円(税込)

展開場所:『北海道地チーズ博 2022』会場内

商品URL:

<https://cheesetart.com/news/jicheese2022/>

※数量限定のためなくなり次第終了となります。



【イベント開催概要】

開催期間:2022年2月11日(金・祝)～2月14日(月)

開催時間:11:00～20:00 ※最終日のみ11:00～18:00

開催場所:渋谷ヒカリエ ヒカリエホール ホールA(東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ9階)

入場料:無料

※新型コロナウイルス感染症対策について

安心で安全なイベントを開催するため、会場内の定期的な消毒や入場者数コントロールなど感染症対策を徹底します。

ご来場の際にはマスクの着用をお願いします。また、発熱、倦怠感等、体調不良の方は入場をお断りいたします。

※新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、イベント開催を中止とさせていただく場合があります。

■渋谷ヒカリエのカフェ&レストランにて、限定コラボメニュー全15品を展開！絶品チーズが味わえる「至福のチーズフェスタ」開催。

『北海道地チーズ博 2022』の開催に合わせ、2月10日(木)から2月27日(日)の期間、渋谷ヒカリエ6F・7Fのカフェ&レストラン(一部店舗を除く)では、出店社オススメ地チーズを使用した限定コラボメニューが味わえる「至福のチーズフェスタ」を開催します。

<使用する地チーズのタイプ別にご紹介！「至福のチーズフェスタ」メニュー詳細>

■表示価格は全て標準税率 10% (軽減税率対象商品は 8%) の消費税を含んだ税込価格です。

※掲載情報は 2022 年 1 月 25 日(火)時点の情報です。



■チーズタイプ：フレッシュ

生乳を乳酸菌や酵素で固め、水切りする非熟成タイプ。
牛乳本来の風味と爽やかな酸味が特徴です。

<6F>

果実園リーベル



皿盛りチーズロール×
チョコモンブランケーキ

1,800 円(税込)

<6F>

宮崎料理 万作



濃厚！
自家製チーズケーキ

480 円(税込)

<6F>こめらく

たっぷり野菜とお茶漬けと。

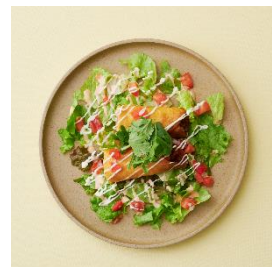


炙りサーモンチーズと
いくらのおひつごはん

1,639 円(税込)

<7F>

モダンメキシカン マヤルス



タキートス
1,580 円(税込)

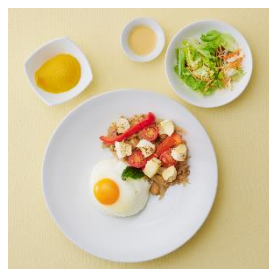


■チーズタイプ：ソフト

白い酵母に覆われた自然の表皮のチーズ。
水分が多く柔らかさがあり、優しい味が特徴です。

<6F>

アジアダイニング PRIMO



チーズガパオ
1,500 円(税込)

<6F>

渋谷 水刺齋



ロゼトッポギ
1,280 円(税込)



■チーズタイプ：ハード

加熱して圧力をかけ水分を抜き、半年程度から長いものだと数年かけて熟成させたチーズ。削って料理に合わせると芳醇な香りや旨味が楽しめます。

<7F>

茶寮伊勢 藤次郎



伊勢カルボ
1,628 円(税込)



■チーズタイプ：白カビ

表面に白カビを植え付け、中心に向かって熟成させるチーズ。トロリとした濃厚な味わいが特徴です。

<7F> ベジ串 創作おでん
ぬる爛佐藤



カマンベールチーズの
あられ揚げ
680円(税込)

<7F> 鉄板焼
お好み焼 かしわ



北海道産カマンベールチーズを
のせたチーズタッカルビ
880円(税込)



■チーズタイプ：青カビ

チーズの中に青カビを入れて内側から熟成させます。刺激的な香りと強い味わいが特徴の個性派。

<7F> CHEESE KITCHEN
RACLER



ブルーおこっぺ香る魚介と
季節野菜のブイヤベース
2,310円(税込)



■チーズタイプ：パスタフィラータ

イタリア語でパスタは「生地」、フィラータは「糸状に裂ける」。チーズの基となるカードを繊維状の組織にするイタリア南部の代表的な製法です。

<6F>
牛たん炭焼 利久



牛たん入りカレーの入った
とろとろチーズパンセット
1,430円(税込)

<6F>
とんかつ まい泉



茶美豚チーズかつ煮膳
1,780円(税込)

<7F>
Bar Español LA BODEGA



イベリコ豚とモッツアレラの
グラタン仕立て
890円(税込)

<7F>
すばじろう渋谷



北海道産ニセコ高橋牧場の
モッツアレラチーズとカラフル
トマトと生ハムのパペロンチーノ
1,400円(税込)



■チーズタイプ：バラエティ

ベースとなるチーズに様々な味付けを加えたチーズ。
味はもちろん見た目も個性的で新感覚が楽しめます。



<7F>

Cafe&Grill SIZZLe GAZZLe

フォアグラステーキ丼

～山わさびチーズ仕立て～

1,680 円(税込)

【「至福のチーズフェスタ」概要】

開催期間:2022年2月10日(木)～2月27日(日)

開催時間:11:00～21:00

※各店舗により休業または営業時間が異なる場合もあるため、

事前にHP(<https://www.hikarie.jp/>)をご確認ください

開催場所:渋谷ヒカリエ カフェ&レストラン6F・7F (東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ)

※事前の予告なく、メニューやサービス等を変更する場合がございます。予めご了承ください。

※お客さまの安心・安全の確保を最優先に考え、マスク着用、ソーシャルディスタンス確保のお願い、館内の喚起強化、定期的な清掃・消毒など感染防止対策を実施しています。

『北海道地チーズ博 2022』概要

主催:ホクレン農業協同組合連合会

後援:北海道、独立行政法人 農畜産業振興機構

協力:北海道牛乳普及協会

公式 HP : <https://jicheese.com>

公式 instagram : https://www.instagram.com/hokkaido_jicheese/

一般の方からのお問い合わせ先 : <https://www.enq-plus.com/enq/jicheese/form03/>

【北海道地チーズとは?】

先人が築いた伝統と作り手の創意工夫、風土を生かした製法で、多様に進化してきた北海道のナチュラルチーズ。世界的にも評価を受け、進化する。それが“北海道地チーズ”です。

