

3rd week 『おいしさ実感 week』

## 原宿・表参道のカフェ&レストラン 10 店舗にて 地チーズ食べ比べプレートや特別メニューの提供を開始します！

～人気店「THE ALLEY」、「資生堂パーラー」とのコラボメニューも展開～

3rd weekとなる3月8日(月)からは「おいしさ実感week」と題し、原宿・表参道のカフェ&レストラン  
全10店舗にて、地チーズ食べ比べプレートや特別メニューの提供を開始！

また、JR原宿駅前複合施設『WITH HARAJUKU』内にある、  
台湾発の人気ティースタ「THE ALLEY 原宿店」と「資生堂パーラー ザ・ハラジुक」では、  
限定コラボメニューも販売します。



### 【3rd week】3月8日(月)～「おいしさ実感 week」概要

#### ■原宿・表参道のカフェ&レストラン10店舗で北海道地チーズメニューを展開！

原宿・表参道のカフェ&レストラン・全10店舗にて、35種類の地チーズから5種を選べる食べ比べプレートや、北海道地チーズを使用した特別メニューを提供します。

※Flagship shop1店舗と、Satellite shop9店舗の、全10店舗での提供となります。

※それぞれの店舗で提供内容が異なります。

#### <Flagship shop>

展開期間:2021年3月8日(月)～3月21日(日)

展開場所:「ECO FARM CAFE 632」(エコファームカフェ ロクサンニ)  
(東京都渋谷区神宮前6丁目32-10 ピアザアネックス 1F)

#### 展開内容:

##### ・「北海道地チーズ セレクト5 食べ比べプレート」

／ 価格:330円(税込)

35種類のチーズからお好きな5種を選べる食べ比べプレートです。  
あなたのお気に入りチーズを見つけてみてください。

##### ・「ランチに+α 日替わり3 食べ比べプレート」

／ 価格:220円(税込)

ランチにちょい足しできる3種の日替わりチーズプレートです。  
※11:00～17:00 ランチタイム限定 ※ランチメニュー注文の方に限ります。



- ・「ニセコ高橋牧場のモッツアレラミニとチーズ工房アドナイの  
ミモレットの前菜 季節野菜のテリーヌ添え」  
／ 価格:アラカルト850円(税込)・ランチセット1,050円(税込)

※テイクアウト可能

“ニセコ高橋牧場”のミルクィな“フレッシュモッツアレラとチーズ工房アドナイ”  
のkokのあるミモレットを主役に、季節野菜のテリーヌと合わせた前菜です。



- ・「肩ロースのステーキプレート プロボローネの焼チーズ添え」  
／ 価格:アラカルト1,650円(税込)・ランチセット1,850円(税込)

※テイクアウト可能

肩ロースの柔らかい部位を使用し、ガーリックライスとグリル野菜のプレート。  
エコファームカフェの人気メニューに今回はアツアツにした  
“牧家”の牧家ザ・ナチュラルチーズ プロボローネをトッピング!!



- ・「ファットリアビオ北海道 グラナディエゾを使った  
ドゥーブルフロマージュ」／ 価格:580円(税込)

kok豊かに焼き上げたチーズケーキに軽いチーズムースを乗せました。  
杏子とクルミの香り、熟成チーズの濃厚な旨みと共にお召し上がりください。



## <Satellite shop>

展開期間:2021年3月8日(月)~3月21日(日)

展開場所:全9店舗

- ・「スパイラルカフェ」・「café STUDIO」(カフェ ステュディオ)
- ・「Shiny Owl OMOTESANDO」(シャイニーアウル オモテサンドウ)
- ・「カフェ ル・ポミエ」・「ブラッセリートウール」・「表参道 Bacchus」(オモテサンドウ バッカス)
- ・「Harold & CO」(ハロルド&コー) ・「un café」(アン カフェ)
- ・「YPSILON AOYAMA」(イプシロン アオヤマ)

## 展開内容:

- ・「北海道地チーズ おすすめ5食べ比べプレート」／ 価格:330円(税込)

チーズプロフェッショナル監修の、家庭でのさまざまなシーンに合わせた  
チーズ5種のプレートです。

是非おすすめのドリンクと一緒に召し上がりください。

※おすすめセットは、店舗ごとに提供内容が異なります。

詳細は、公式WEBサイト(<https://jiicheese.com/>)をご覧ください。



## <スパイラルカフェ限定>

- ・「江丹別の青いチーズを使用したバスク風チーズケーキ 蜂蜜と苺添え」  
／ 価格:690円(税込)

バスク名物チーズケーキにブルーチーズのアレンジ。蜂蜜と苺がブルーチーズの  
風味を引き立てます。ワインとマリアージュもおすすめです。



- ・「ソバ粉とゴーダチーズのパンネンクーヘン プロシュートと  
セルバチコのサラダ添え」／ 価格:1,480円(税込)

オーガニックのソバ粉を使用したクレープ生地とゴーダチーズをオーブンで焼き  
上げるデンマーク料理のアレンジ、プロシュートのサラダを添えてトロリと溶けた  
ゴーダは香りも味わいも引き立ちます。



・「江丹別の青いチーズとビーツのクリームソースオレキエッテ」

／価格:1,580円(税込)

ブルーチーズとビーツを使用したショートパスタ。

クリーミーなソースは風味豊かなブルーチーズとのベストマッチ！



## ■JR原宿駅前複合施設『WITH HARAJUKU』の人気店・「THE ALLEY 原宿店」、 「資生堂パーラー ザ・ハラジुक」とのコラボレーションメニューを販売！

### <台湾発の人気ティースタ「THE ALLEY 原宿店」コラボドリンク>

北海道地チーズを贅沢に使った、この期間だけ楽しめる限定コラボドリンクを販売します。

展開期間:2021年3月8日(月)~3月14日(日)

展開場所:「THE ALLEY 原宿店」(東京都渋谷区神宮前1-14-30 WITH HARAJUKU B2F)

展開内容:

・「スノーホワイトチーズティー」 / 価格:500円(税込)

ミルクフォームに北海道のクリームチーズを使用し、程よい酸味の中にほのかな甘みと滑らかな口当たりのチーズクリームに。

広大な大地をイメージして、スノーホワイトに見立てたホワイトチョコを贅沢に振りかけ、リッチでコクのあるミルクティーに仕上げました。



### <「資生堂パーラー ザ・ハラジुक」北海道地チーズ博 コラボメニュー>

富田ファームのブルーチーズがより一層、野菜のおいしさを引き立てているユニークなサラダで、北海道地チーズの新たな魅力をご堪能ください。

展開期間:2021年3月8日(月)~3月21日(日)

展開場所:「資生堂パーラー ザ・ハラジुक」(東京都渋谷区神宮前1-14-30 WITH HARAJUKU 8F)

展開内容:

・「ジャパンプルーおこっぺのあたたかいサラダ」 1日限定10食

／ 価格:単品 1,500円(税込)※11:00~19:00(L.O.)、

サラダランチ 1,800円(税込)

※11:00~14:30(L.O.)、パン・ミニデザート・コーヒー付き

くるみオイルを使ったドレッシングを合わせた冬野菜を中心にした温野菜のサラダを、濃厚な“ジャパンプルーおこっぺ”のソースで仕上げました。ブルーチーズらしいコクと風味が温野菜の香りと美味しさを引き立てます。

トッピングにくるみ、カットチーズをちりばめた、食感も楽しい一皿です。



## 「おいしさ実感week」開始に先駆け、試食会を実施！

「おいしさ実感week」の開始に先駆け、Flagship shopである「ECO FARM CAFE 632」にて先行試食会を実施しました。当日は、チーズプロフェッショナルの石川尚美さんをお招きし、北海道地チーズを楽しむ“時間”を5つのショートストーリーにしてセレクト・監修いただいた『北海道地チーズ博2021限定アソートセット』をはじめ、「おいしさ実感week」で展開する『北海道地チーズ おすすめ5食べ比べプレート』のラインナップや選定理由をご紹介します。

試食パートでは、地チーズとドリンクのペアリングについて「チーズと言えばワインのイメージが強い方もいらっしゃると思いますが、お酒に限らずチーズを美味しくする飲み物は沢山あります。特にコーヒーの苦味にクリーミーなチーズは相性抜群。ロースト感には熟成したハードタイプも合うんです。」と、地チーズを更に美味しく楽しむアドバイスをいただきました。

料理に取り入れる際は「チーズは洋食のイメージが強いですが、例えばお味噌汁の出汁の代わりに粉チーズ、カチョカヴァロの表面をカリッと焼いて海苔を巻いて磯辺焼き、チーズは和食の食材としても使えるんですよ。」など、プロフェッショナルならではの視点でのお話も飛び出し、北海道地チーズの新たな魅力を提案する試食会となりました。



チーズプロフェッショナル  
石川 尚美さん

「おいしさ実感week」は3月8日～3月21日の2週間です。  
皆さま、この機会に是非北海道地チーズを楽しんでくださいね！



※このたびの先行試食会は、政府および東京都の定める新型コロナウイルス感染症対策の方針に従いながら実施いたしました。