

国産チーズ・ブランド化事業応援企画

すごい

おいしいチーズは日本にあり!

# JAPANESE チーズフェア *innovation*



2025 9.1月 - 11.28金

[開催店舗] 2F ALL DAY DINING MEM & B1F 和食處 雲海

独自の技術を活かしたチーズ開発で日本のチーズの可能性を広げている  
「国産チーズ・ブランド化事業」とANAクラウンプラザホテル札幌のコラボ企画!  
洋食と和食の料理長が、チーズの個性を最大限に引き出す組み合わせで、  
「日本のすごいチーズ」を、1カ月ごとに種類を変えて皆様にお届けいたします。  
情熱×技術で創られた、3種類の美味しさを全てお楽しみください!

アンケートに  
答えてくれた方へ  
**TWG TEA**  
プレゼント!

スゴイ!

1

◆日本独自のレシピで  
ホエイチーズ文化を創出



2

スゴイ!

◆「国産チーズ・ブランド化事業」で  
地域ブランドチーズを創出



スゴイ!

3

◆世界初の  
麹菌熟成チーズ



ANA  
CROWNE PLAZA  
AN IHG HOTEL  
SAPPORO

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目2-9  
TEL: 011-221-4411



日本獣医生命科学大学  
NIPPON VETERINARY AND LIFE SCIENCE UNIVERSITY



公益財団法人  
とかち財団

北海道のお得な予約サイト  
C うたぴ北海道

[主催] ANAクラウンプラザホテル札幌

[特別協力] 日本獣医生命科学大学、公益財団法人とかち財団

[企画] うたぴ北海道

## レストランご提供メニュー



9月ご提供

撮影: 富野博則

ホエイから生まれた、日本独自レシピ

### ブラウンチーズ ホエイキューブ

砂糖不使用。ホエイに、乳と生クリームを合わせるだけで驚くほどの甘味が生まれました。キャラメルのような味わいに、ほのかなチーズの酸味も感じられます。



写真: (株) Tokachinofromages  
ホームページより

10月ご提供

国産のチーズスターターを使った

### なかさつない カマンベール

雄大な十勝平野と清流・札内川を有する中札内村。豊かな自然に育まれた新鮮な生乳を用いて、独自の研究と製造製法により造られ、ミルクィな風味が特徴です。



11月ご提供

撮影: 富野博則

世界初! 麴菌で熟成した日本のオリジナル

### 麴チーズ 蔵 (KURA)

蔵王山麓の新鮮な生乳と厳選した麴、酒粕を使用。強いうま味を持つ独特の風味が特徴で、加熱料理に利用すると香りが引き立ち、料理のバリエーションも無限大!



### ブラウンチーズと生ハムとオレンジの メルバトースト添え

チーズのまろやかな甘みを、柑橘の爽やかさと生ハムの塩味が美しく引き立てます。



### なかさつないカマンベールと ドライフルーツハニー仕立て

カマンベールのやわらかなコクと芳醇な甘さが調和し、上品な余韻を残します。



### 麴チーズ 蔵 (KURA) と鯿の酢漬け 有馬山椒添え

独特な香りと鯿の旨みとラペの爽やかな酸味が重なり、食中酒と相性のよい味わいに。



### ブラウンチーズとおこげの酸味一体 (南蛮漬け2種/肉・魚)

こくのあるチーズの旨味、甘味と南蛮漬けの酸味が調和し想像を超えた味わい深い一品。



### なかさつないカマンベールと 最中の塩味一体 (塩昆布、海苔天)

優しいミルクィさに塩昆布の塩気・旨みと天ぷらの香ばしさ。和洋折衷の新たな魅力。



### 麴チーズ 蔵 (KURA) と仙台麴の甘味一体 (魚西京焼、くるみ甘露煮)

味噌と麴、和食の素材が織りなす力強いうま味。日本酒との相性もぜひお試しください。

ご提供店舗・ご提供日時 ※店舗によって異なりますので、下記をご案内をご確認ください。

2F ALL DAY DINING MEM 011-242-2822(直通)

《水～金のランチタイムメニュー》11:30～15:30 (L.O.15:00)

※祝日は提供休み

B1F 和食處 雲海 011-242-2827(直通)

《月～金のランチタイムメニュー》11:30～15:30 (L.O.14:30)