

初テイクアウト販売！約70万個完売の
「発明的チーズケーキ」CHEESE WONDERが
伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクションで企画出店！
～11/16(水)～11/22(火)の7日間、数量限定で販売～



【概要】

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：長沼真太郎）は、2022年11月16日（水）より11月22日（火）まで、伊勢丹新宿店地下1階で開催される「偏愛♥チーズと過ごす七日間」にてお持ち帰り販売のPOPUP 出店を行います。2021年2月18日より販売を開始し、店頭でのテイクアウトの販売は今回が初めての実施となります。

（販売内容）

CHEESE WONDER 1セット（4個入） 1,981円（税込）

※持ち歩き時間2時間以内（冷凍庫で保管）

※賞味期限 製造日より16日（店頭販売時目安：2週間）

（出店概要）

伊勢丹企画名：「偏愛♥チーズと過ごす七日間」

期間：11月16日（水）～22日（火）（7日間）

場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp

営業時間：10:00-20:00

※営業時間は伊勢丹新宿店に準じます

※数量限定となるため営業時間終了前に当日分が完売する場合がございます。

【本文】

■偏愛♥チーズと過ごす七日間とは

11月16日（水）～22日（火）の間に伊勢丹新宿店本館地下一階にて、ボージョレ・ヌーヴォーの解禁等のチーズへの関心が高まる時期に合わせて開催するチーズに特化したイベントです。

チーズそのものはもちろん、チーズを使った惣菜、菓子までがバラエティ豊かに並びます。

■本出店に向けて作成したオリジナルパッケージ



今回のテイクアウト販売に向けて、持ち帰っていただく時間も楽しんで頂くために、保冷機能のあるオリジナルパッケージを作成しました。

個包装で使用しているデザインに合わせ、牧草をモチーフとした深緑を主に、Wを連続させたブランドマークがシルバーにきらりと光り目を引くデザインに仕上げています。

■“発明的チーズケーキ“CHEESE WONDER（チーズワンダー）の特徴

- ・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ス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ドアーモンドクッキー
- ・食べやすく可愛い形状

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp

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



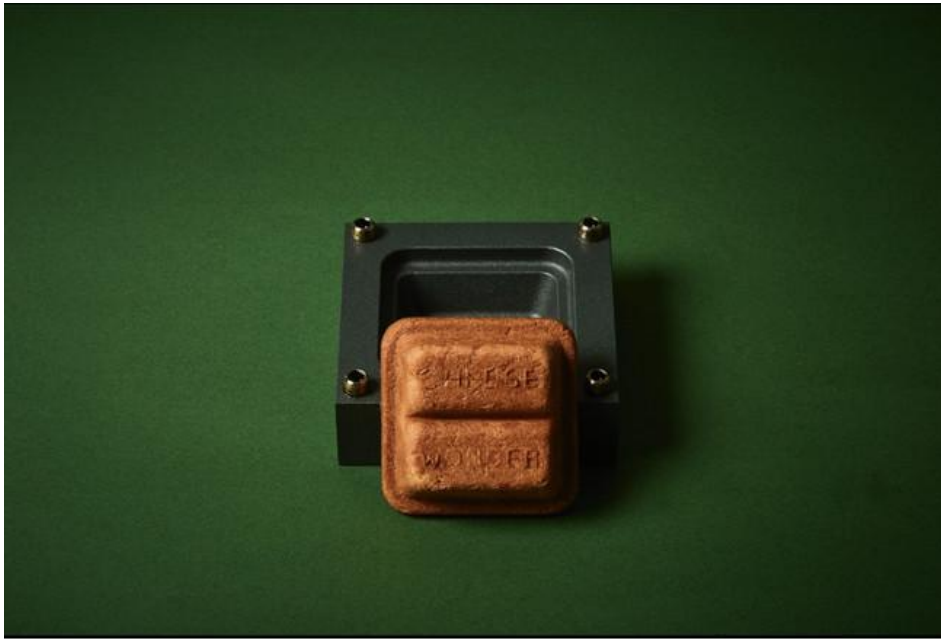
通常であれば焼いて仕上げるスフレ生地を焼かないことで生チーズスフレの濃厚でしっとり感を下地に、フワッとした食感にチーズの風味が香る生チーズムースを乗せた2層構造を実現。冷凍状態でお届けするため、お客様の好みにあわせて解凍時間を変えながら様々な食感をお楽しみいただけます。

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp

3) クッキーのザクザク食感と、その持続性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。クッキー全体に油分で薄く膜を貼ることで、上に載せる生チーズスフレの水分移行を止め、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ています。

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp

■ 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、生チーズス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は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1～2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～1時間程度。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をお楽しみいただけます。

■ 「CHEESE WONDER」開発の背景

2021年2月に開始した我々の挑戦はリジェネレイティブな放牧牧場の運営と、発明的チーズケーキ CHEESE WONDERの販売の二つから始まりました。



美味しいお菓子作りで大切にしている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うことに課題を持っていました。この2つの課題を解決した時、この発明的チーズケーキが完成しました。

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp

1. 「フレッシュさ」の追求

「オンライン販売だからこそできるお菓子の美味しさを届けたい。」

チーズワンダーの特徴は絞りたての生チーズムース・生チーズフレのふわふわ感と、焼きたてクッキーのザクザク感です。お店で作りたてを召し上がっていただく以外でこの美味しさをお届けできるのがオンライン販売で冷凍配送するという方法でした。

出来立ての美味しさを急速冷凍で閉じ込め、冷凍したままお届けし、食べる直前に解凍する。だからこそ、お客さまが食べたい時に食べたい食感でお楽しみいただけるお菓子が出来ました。

2. 「原材料」の追求

原材料の追求の中で、こだわるの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きます。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した。



実証実験を始めたばかりのため、完全にオフセットできてい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元気に育った鶏の新鮮な卵を使用しています。

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp

■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。2022年北海道コンフェクトグループ株式会社の代表取締役に就任。

■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/>

【報道各位からのお問い合わせ先】

ユートピアアグリカルチャー広報事務局(株式会社オンヨミ内)

TEL:050-3568-7589 [石渡] MAIL:utopia-agriculture-pr@onyomi.jp