

**香り高いチョコレートとチーズの競演！チーズワンダーとアーティスト長塚健斗氏がコラボレーションした冬限定プロダクト「CHEESE WONDER BLACK meets EPISTROPH」が12月2日（金）より販売開始！**

～コラボを記念してLINE/メールマガジン会員限定で2023年2月11日に  
長塚健斗氏のショートセッションをオンラインライブ配信～

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）は、2022年12月2日（金）より、EPISTROPH所属のエクスペリメンタル・ソウルバンド「WONK」のボーカリストでもあり、料理人でもあるアーティストの長塚健斗氏監修のもと企画した「CHEESE WONDER BLACK meets EPISTROPH（チーズワンダーブラック ミーツ エピストロフ）」の販売を開始致します。

本商品は自社オンラインショップ及びEPISTROPHがプロデュースしたバー「phase」にて販売します。（※販売日及び販売数は製造状況に応じて変更の可能性があります）  
オンラインショップではメールマガジン登録者限定で11月30日（水）より先行販売を実施致します。

また、本コラボレーションを記念して2023年2月11日（土）19時にチーズワンダーのLINEとメールマガジン登録者限定で長塚氏によるオンラインライブをお届けいたします。



**【販売期間と場所】**

1：自社オンラインショップ

<https://www.utopiaagriculture.com/products/cheesewonderblackmeetsepistroph/>

価格：1セット（6個入り） 3,580円（税込、送料別）

2022年12月2日（金）～2023年2月25日（土）まで

2：phase(フェイズ)

住所：東京都中央区日本橋馬喰町2-2-1 DDD HOTEL 2F

営業時間：19:00～Lo.23:00

価格：ペアリングセット（アルコールorノンアルコール1杯+CHEESE WONDER

BLACK meets EPISTROPH 1個） 2,000円（税込）

定休日：火・水曜日

Instagram : <https://www.instagram.com/phase.tokyo/>

2022年12月3日（土）～2022年12月25日（日）まで

※当日分の在庫量によって売り切れる場合があります。

### 【オンラインライブ】

日時：2023年2月11日19時開始

参加方法：CHEESE WONDER公式LINEおよびメールマガジンへのご登録

視聴方法：ご登録者の方へ視聴リンクをお送りいたします。

LINE登録先：<https://page.line.me/281qyvdg>

メールマガジン登録先：<http://bit.ly/3P0CD5Z>

### ■香り高いチョコレートでハイレゾにチューンナップした

### 「CHEESE WONDER BLACK meets EPISTROPH」商品概要

2021年2月より販売を開始した、"発明的チーズケーキ"「CHEESE WONDER」季節限定プロダクト

商品名：CHEESE WONDER BLACK meets EPISTROPH

(チーズワンダーブラック ミーツ ピストロフ)

商品特徴：

チーズケーキの旨味と塩味に力力オの香りが鳴り響く協奏的チョコレートチーズケーキ



チーズワンダーブラック ミーツエピストロフは、クリエイティブレーベル「EPISTROPH」の長塚健斗氏監修のもと作られた、ふわふわ生チーズスフレの塩味と旨味に、生チョコレートチーズムースの甘みに、上掛けしたクラフトチョコレートブランドFILFILの香り高いチョコレートが特徴のチーズケーキとチョコレートが協奏する冬専用ハイブリッドスイーツです。

1. 『FILFIL』の香り高いベトナム産チョコレートが味と香りのアクセント
2. チーズとチョコレートが奏でる塩味と甘味のバランス
3. 自社牧場で育てた放牧牛乳と平飼い卵を使用
4. 変わらないこだわり。ザクザクのプレスドアーモンドクッキー

#### 1: 『FILFIL』の香り高いベトナム産チョコレートが味と香りのアクセント



石川県金沢市にあるBean to barのチョコレートブランド『FILFIL』。その中で、ベトナム・ベンチエ産のカカオ豆を使用した華やかな風味が魅力的なダークチョコレートを上掛けに使用。



トンカ豆を思わせる華やかなスパイス香、豆のフルーティーな味わいが特徴で、チーズの香りや旨味と混ざり合い口いっぱいに広がります。

2 : チーズとチョコレートが奏でる塩味と甘味のバランス



チョコレートの甘味にコク深い生チーズスフレの塩味が混ざり合い、また一口食べたくなる味わいに仕上げました。



再発見された甘味と塩味の黄金比をお楽しみください。

**3：自社牧場で育てた放牧牛乳と平飼い卵を使用**

美味しいお菓子を作るために始めた放牧事業。そこで採れる幸せな牛乳と卵を生チーズスフレやクッキーに使っています。  
卵は北海道新冠町の他、札幌市の山で始めた、極限まで放し飼いに近い環境を目指した鶏舎で採れた卵も使用しています。

**4：変わらないこだわり。ザクザクのプレスドアーモンドクッキー**

チーズワンダーの発売当初からこだわり続けているクッキーのザクザク食感。  
上掛けのチョコレートやムースに風味を合わせ、ハイカカオのクーベルチュールチョコレートを混ぜ込んでいます。

## ■コラボレートアーティスト 長塚健斗氏 (EPISTROPH/WONK)

**長塚健斗氏プロフィール**

WONKのボーカリスト。個人では、富田ラボやKing Gnu、millennium parade、Ryohu、elephant gym（台湾）らの作品に参加。料理人として的一面も持ち、大学在学中よりイタリアンやフレンチの有名店出身のシェフの下で本格的に修行を開始。卒業後、都内ビストロの立ち上げに料理長として携わる。

現在もフランス料理をベースに商品開発やイベントを開催。所属レーベルEPISTROPHではオリジナルブレンドコーヒーシリーズやフレグランス、調理道具等のプロデュースも行なう。

**EPISTROPHとは**

EPISTROPHは、東京を中心に活動する、音楽を基点としたクリエイティブルーベル。WONK、kiki vivi lily、MELRAWなどを擁し、音楽レーベルとしてだけでなく、アートディレクション、フード開発、プロダクト開発などを幅広く展開している。2022年秋には東京・日本橋馬喰町のDDD HOTEL 2Fに開業したミュージックバー＆ラウンジ「phase」の総合ディレクションを担当。12月17日にはレーベルを挙げてのセッション「EPISTROPH SESSIONS」の開催を控えている。Instagram / Twitter @epistroph.tokyo

**長塚氏よりコラボレーションに対するコメント**

チーズケーキが話題な今、その中でも特に美味しいCheese Wonderさんとコラボできてとても嬉しいです。今回はショコラがテーマということで、金沢の若手フレンチシェフが提案するビントウバーチョコレート専門店「FILFIL」さんのチョコレートを使用させて頂きました。カカオの芳醇な香りとチーズの濃厚な味わいを存分に楽しんでください。

**■美味しいお召し上がり方**

チーズワンダーブラックミーツエピストロフの美味しさの決め手は、上掛けチョコレートの香りと、生チーズムースとスフレの塩味と旨味と甘味に、ザクザククッキーの組み合わせ。しっかり解凍させてからクリームの柔らかさを堪能していただく食べ方が一番のオススメです。クッキーが柔らかくなる前にお召し上がりください。

**食べ方****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がお楽しみいただけます。

※解凍後は当日中にお召し上がりください。

**■販売方法****1：自社オンラインショップ**

(<https://www.utopiaagriculture.com/products/cheesewonderblackmeetsepistroph/>)

販売期間/日時：2022年12月2日（金）～2023年2月25日（土）までの毎週金曜日及び土曜日 20時

※メールマガジン購読者限定で毎週水曜日午前10時からも販売いたします。

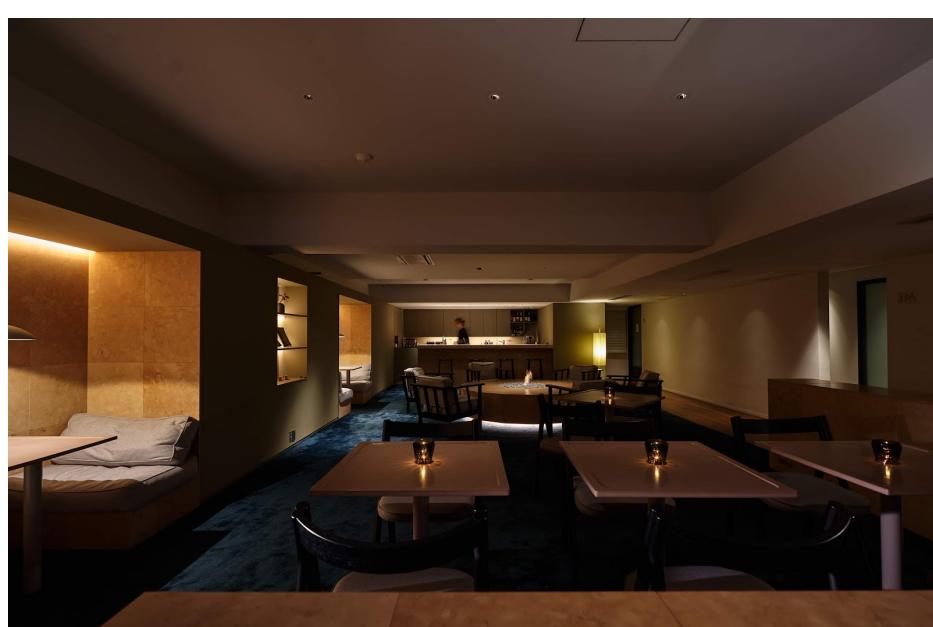
※メールマガジン登録者限定で11月30日（水）10時より先行販売を実施致します。

価格：1箱6個入り3,580円（税込・送料別）

賞味期限：製造日から20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)

**2：phase(フェイズ)**

住所：東京都中央区日本橋馬喰町2-2-1 DDD HOTEL 2F

営業時間：19:00～Lo.23:00

価格：ペアリングセット（アルコールorノンアルコール1杯+CHEESE WONDER BLACK meets EPISTROPH1個） 2,000円（税込）

定休日：火・水曜日

Instagram：<https://www.instagram.com/phase.tokyo/>

2022年12月3日（土）～2022年12月25日（日）まで

※当日分の在庫量によって売り切れる場合があります。

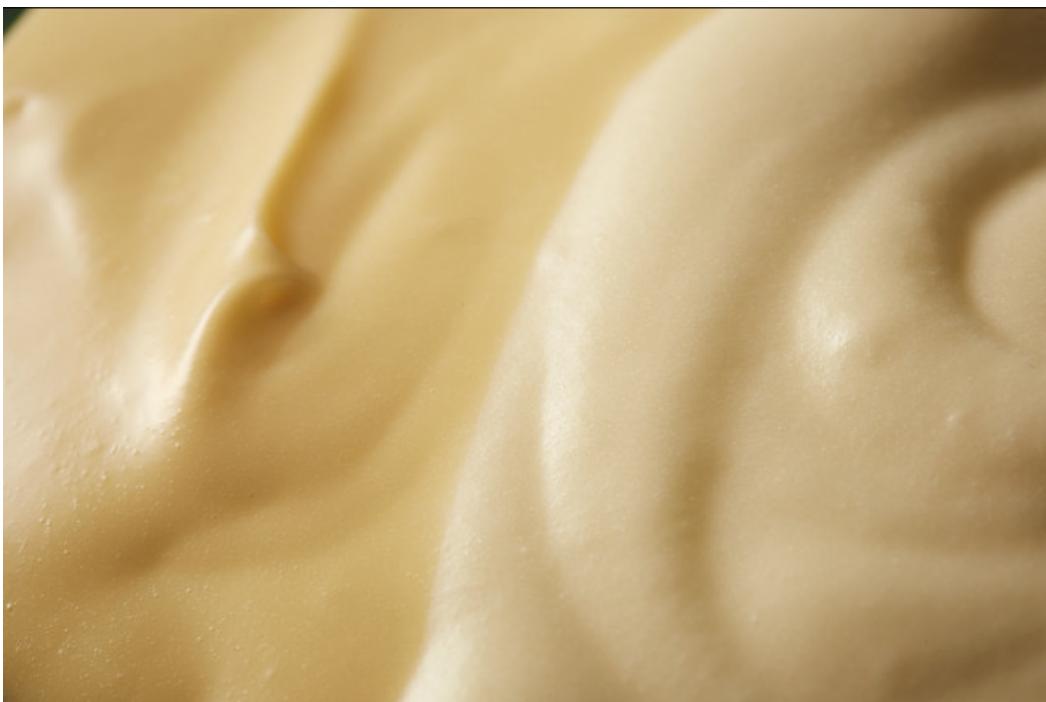
#### ■「CHEESE WONDER」開発の背景

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。今回販売するCHEESE WONDER BLACK meets EPISTROPHもこのCHEESE WONDERをベースにしたお菓子です。



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。

## 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・生チーズス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、お客様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。



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。

#### ■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/>

---

**【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：050-3568-7589（石渡）