

2024 年 7 月 17 日

Media Release

【7/20(土)～】プロのシェフ達による期間限定コラボメニュー登場！ニュージーランド産グラスフェッド乳製品の魅力が詰まった渾身の料理の数々！

都内 5 カ所のレストランでフォンテラのサステナブルな乳製品の新しい楽しみ方をご紹介します！

ニュージーランド乳業最大手フォンテラの日本法人であるフォンテラジャパン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：國本 竜生）は、ニュージーランド産グラスフェッド乳製品の美味しさやサステナブルといった特徴を日本の消費者により良く知っていただくとともに、グラスフェッド乳製品の新しい形の楽しみ方を体験していただくことを目的に、2024 年 7 月 20 日（土）より東京都内 5 つのレストランにて、フォンテラのグラスフェッドチーズやバターを使用したコラボメニューを提供いたします。

*レストランにより開始時期が異なります。営業時間等詳細はレストラン公式 HP 等をご確認下さい。



7 月 22 日(月)～8 月 2 日(金)は、「食の會 日本橋」にて、「サステナブルなチーズ × サステナブルな食文化 “和食”」をコンセプトとした、フォンテラのグラスフェッドチーズやバターを和食と融合させたメニューを提供いたします。また同じ期間に、地域を盛り上げる食の拠点として日本全国様々な食を提供・紹介する「チカバキッチン 東京八重洲」にて、フォンテラのニュージーランド産クリームチーズを使用した新しい楽しみ方の“飲むチーズケーキシェイク”や、スモークチーズをたっぷり乗せたハンバーグプレートなど、グラスフェッドチーズの様々な味わい方を楽しんでいただけます。

また、ニュージーランド最上級のラムやビーフを提供する「WAKANUI グリルダイニングバー東京」、ニュージーランドのハイクオリティコーヒーやマフィンが特徴のカフェ＆バー「AJITO.N」、こだわりの食材とワインが堪能できるニュージーランド料理専門店「Arossa 銀座」の 3 つのニュージーランドのレストランやカフェでも、フォンテラのグラスフェッド乳製品を使用した独創的なコラボメニューを提供いたします。

■ 開催概要（5カ所にて開催）

① 食の會 日本橋

場所：食の會 日本橋 (<https://www.shokunokai.com/>)

期間：7月22日(月)～8月2日(金)

時間：18時～22時（ディナータイム）

メニュー：コースメニュー 2名分1セット ¥2,600（税込）※メニュー内容は下記参照

●コースメニュー内容



<旬のオクラと Fonterra Cream Cheese の鰹節和え (2人前)>

- ・ 小口切りのオクラとアンカーFP クリームチーズを角切りにしたものを和え、鰹節をトッピング

<Anchor Butter (Salted) のあんバター (最中 2ヶ)>

- ・ 一口大の最中の中に、あんことアンカーバターを挟んだもの

<Kikorangi Triple Cream Blue としいたけの網焼き (2ヶ)>

- ・ しいたけの上に、カピティ キコランギ トリプルクリーム ブルーを乗せ、網の上で焼いて召し上がっていただきます

② チカバキッチン

場所：チカバキッチン 東京八重洲 (https://www.instagram.com/chikabakitchen_tokyoyaesu/)

期間：7月20日(土)～8月4日(日)

時間：平日 11時～20時 土日祝 11時～18時

メニュー：下記参照



(下記メニュー詳細は写真左から)

<チーズケーキシェイク> ¥650（税込）

- ・ アンカーFP クリームチーズと、国産の放牧牛乳の飲むチーズケーキ。レモンの風味とクランチクッキーのアクセントで濃厚でも爽やかに楽しめる、飲むスイーツ。

＜たっぷりチーズの牛肉 100%ハンバーグプレート＞ ￥1,200（税込）

- ・ カピティの濃厚で芳醇な味わいのハバティ スモークチーズを、同じく放牧で育てられた牛肉 100%のハンバーグにたっぷりかけた贅沢なハンバーグ。
- ・ カピティのエイジド チェダー、エイジド ブラックカラントチェダー、スモーク チェダーの 3 種のチェダーチーズをのせたニース風サラダ、アンカーバターを使ったバターライスと共に楽しみください。

③ WAKANUI (ワカヌイ)

場所：WAKANUI GRILL DINING ■ BAR ■ TOKYO (<https://www.wakanui.jp/>)

期間：7月22日(月)～26日(金)、29日(月)～8月2日(金)

時間：17時30分～22時00分（ディナータイム）

メニュー：下記参照



（下記メニュー詳細は写真左から）

＜牧草牛テンドーロイングリル キコランギのメルト＞ カピティ キコランギ トリプルクリームブルー 使用

＜牧草牛テンドーロイングリル Anchor の赤ワインバター＞ アンカー バター 使用

＜キングサーモンとハバティスモークのメランジェサラダ＞ カピティ カヌカ スモークハバティ 使用

＜キコランギチーズのムースタルト＞ カピティ キコランギ トリプルクリームブルー 使用

＜グリルベジタブル チェダーチーズソース＞ カピティ パカリ ブラックカラントチェダー 使用

＜Anchor クリームチーズのダンジュ＞ アンカー FP クリームチーズ 使用

④ AJITO.N

場所：AJITO.N (<https://cafeajiton.wixsite.com/kiaorabaa>)

期間： ■店舗：7月22日(月)、25日(木)、26日(金)、29日(月)、8月1日(木)、2日(金)

■キッチンカー：7月20日(土)、21日(日)、8月3日(土)、4日(日)

時間：平日 11～20時 土日祝 11～18時

メニュー：下記参照

＜クスクスのブルーチーズ乗せ＞ ￥1,200（税込） / カピティ キコランギ トリプルクリームブルー 使用

＜キャロットケーキ＞ ￥500（税込） / アンカー FP クリームチーズ 使用

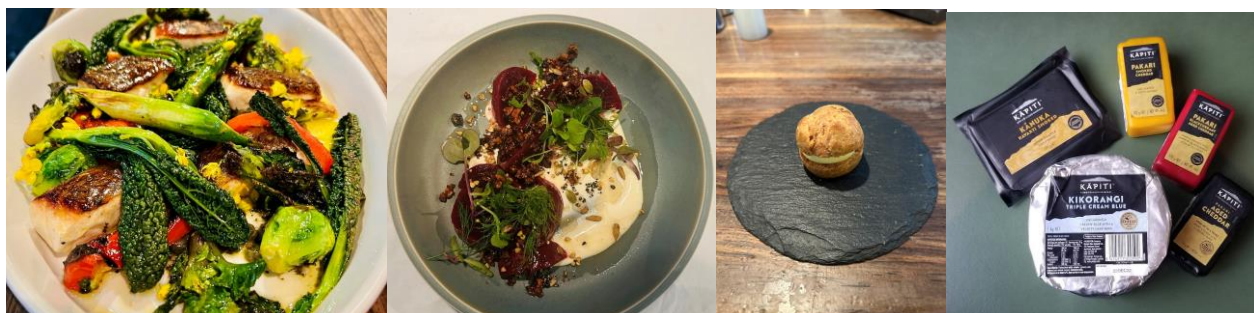
＜ブルーチーズとクルミのマフィン＞ ￥450（税込） / カピティ キコランギ トリプルクリームブルー 使用

⑤ **Arossa 銀座**

場所：Arossa 銀座 (<https://arossa.jp/arossaginza/>)

時間：ランチ 水～日 11 時半～14 時半、ディナー 水～日 17 時半～22 時（日曜のみ 21 時まで）

メニュー：下記参照



（下記メニュー詳細は写真左から）

＜本日のお魚のポワレ NZ 産グラスフェッドバターとシェリーヴィネガーのソース 契約農家のお野菜のロースト＞ アンカーバター使用

＜NZ 産クリームチーズと NZ 産ビーツのサラダ仕立て アーモンドとサフランオイル＞ アンカー FP クリームチーズ使用

＜NZ 産グラスフェッドバターの塩ハチミツタブレットのシュー＞ アンカー バター使用

＜KAPITI チーズ（単品・盛り合わせなど）＞ カピティ チーズ各種

【グラスフェッド】

グラスフェッドとは、「牧草を食べて育つ」ことを意味します。温暖な気候や肥沃な土壌などの自然環境に恵まれたニュージーランドは、通年の放牧を行うことができる数少ない国の一つです。広々とした緑一面の酪農場で放牧される乳牛たちは、のびのびと歩き回り自由に牧草を食べて育っています。人の手を極力かけない自然型のニュージーランドの放牧酪農は、温室効果ガス（GHG）排出量が世界的にも低いレベルにあることに加え、乳牛がのびのびと健康的に生活することができ、アニマルウェルフェア（動物福祉）の面でも高い水準を保っています。

【フォンテラのグラスフェッド乳製品】

フォンテラは、サステナブルなグラスフェッド乳製品を世界に提供する、ニュージーランド最大の乳業会社です。放牧酪農で牧草を食べ育つ乳牛が生み出すミルクはグラスフェッドミルクと呼ばれ、穀物飼料主体で育成した乳牛から取れるミルクに比べて多くの共役リノール酸（CLA）やβ-カロテン、ビタミン D が含まれると言われています。このミルクから作られるグラスフェッド乳製品は環境にも動物にもやさしく、「サステナブルな乳製品」でもあります。

【「Anchor(アンカー)」について】



Anchor は 130 年以上の歴史を持つ、フォンテラのグローバルブランドの一つです。世界 80 か国以上で 160 以上の製品が販売されており、酪農大国ニュージーランドの代表的な乳製品ブランドとして知られています。

【「Anchor FP」について】



アンカーFP はフードサービス（外食産業）向けのブランドです。世界 50 カ国以上で、フードサービスのプロフェッショナル向けに、目的に応じた高品質な乳製品を提供しています。

【「KAPITI(カピティ)」について】



KAPITI は 1984 年に設立された家族経営のチーズメーカーが起源で、2 つの部族の土地の分岐点を意味するマオリ語「Kapiti」に由来した、地域の文化や特徴を大切にしたブランドです。KAPITI では多くのチーズにマオリ語の名前を付け、そのアイデンティティと独自性を確立しています。

【「フォンテラ」について】



フォンテラはニュージーランドを本拠地とする、数千の酪農家による協同組合です。世界各国に約 20,000 名の従業員を擁し、ニュージーランド国内の集乳シェアは約 80%にのびます。世界 130 以上の国々にチーズ・バター・粉乳・乳たんぱくなど幅広い乳製品を輸出する、世界最大規模の乳製品輸出企業です。フォンテラジャパン株式会社はフォンテラの日本法人で、年間約 12 万トンの乳製品を取り扱っています。

フォンテラジャパン株式会社

- 設立 : 1982 年 4 月
- 代表者 : 代表取締役社長 國本 竜生
- 所在地 : 〒108-0075 東京都港区港南 2-16-2 太陽生命品川ビル
- 取扱製品 : ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、カゼイン、カゼイネート、ホエイたんぱく、調製食用脂、粉乳調製品、乳糖、その他乳製品

Anchor(アンカー) インスタグラム : <https://www.instagram.com/anchorjapan/>

フォンテラジャパン ホームページ : <https://www.fonterra.com/jp/ja.html>

フォンテラジャパン Facebook : <https://www.facebook.com/fonterrajapan/>

【本リリースに関する問い合わせ】

フォンテラジャパン株式会社

担当: 松山

TEL: 03-6737-1800