

# ナムコ・ナンジャタウンニュース

NAMCO NAMJATOWN;HIGASI-IKEBUKURO3-1,TOSHIMA-KU,TOKYO TEL:03-5950-0765

報道関係者各位

北海道産絶品チーズケーキに道外初出品メニューなど、まるごと北海道を楽しめる

## 『北海道チーズケーキ博覧会』開催！

2007年3月17日(土)~6月3日(日)

思い出とときめきのテーマパーク「ナムコ・ナンジャタウン」では、北海道限定のチーズケーキを100種類以上集めた『北海道チーズケーキ博覧会』を3月17日(土)から6月3日(日)まで開催します。北海道産のチーズケーキは、スイーツ四天王の一角を担うチーズケーキの中でも特に人気が高く、全国のフードテーマパークで開催されているデザートイベントでも常にトップクラスの人気を誇っています。

当イベントは、北海道全域より集められたチーズケーキと併せて、道外初出品となる『ホワイトコーヒー』や、スイスの伝統料理ラクレットをナンジャタウン風にアレンジした新感覚チーズデザートもお楽しみいただけます。

後援：北海道 / 社団法人 北海道観光連盟 / AIRDO 企画協力：(株)リクルート北海道じゃらん編集部

こだわりの北海道チーズケーキ 総勢100種類以上が集合！  
**<チーズケーキ 北海道コレクション>**



「北海道」にこだわって集められたお取り寄せの絶品チーズケーキ約100種が揃うチーズケーキマーケットです。「北海道」の厳選された素材で作られた、風味や食感が異なるさまざまなチーズケーキを存分に食べ比べることができます。

北海道最北端より、レアチーズをふんだんに盛り付けた『もりもりレアチーズ』(稚内市/甘栄堂 工藤菓子店)が登場するほか、カスタードとチーズクリームを薄焼きのクレープで交互に重ねて作られた、珍しいチーズクレープ『フロマージュクレープ』(日高市/パティスリー・パサバ)、別海産のマスカルポーネをたっぷり使用したチーズモンブラン『白いち~ずモンブラン』(釧路市/ケーキの店 コルネ)など、道外初出品となる絶品チーズケーキや、道内の空港や駅で限定販売されているデザートなどを取り揃えました。



もりもりレアチーズ(道外初)  
稚内市/甘栄堂 工藤菓子店



チーズ・ベーク(道外初)  
北見市/ケーキハウス ティンカーベル



フロマージュクレープ(道外初)  
日高市/パティスリー パサバ



白いち~ずモンブラン(道外初)  
釧路市/ケーキの店 コルネ

### 本州初上陸!! 白いドリンク『ホワイトコーヒー』登場!

北海道発祥の白いドリンク『ホワイトコーヒー』と、北海道の牧場や牛乳店から直送されるさまざまな牛乳が飲み比べできる、ドリンクバー<北海道ミルクファクトリー>が登場。その他にも、ケーキに合うコーヒーや紅茶なども提供します。

ホワイトコーヒーは一日限定20杯のみ

### 新感覚デザート『北海道ラクレットケーキ』登場!!

スイスの伝統料理「ラクレット」をオリジナルにアレンジした『北海道ラクレットケーキ』が登場。本来は、暖炉や専用のオーブンでチーズを溶かし、溶けた部分だけをそぎ取ってジャガイモなどの温野菜に載せますが、この『北海道ラクレットケーキ』は、北海道産の小麦とバターで焼き上げたホットケーキに溶かしたチーズを載せ、新感覚のチーズデザートとしてご提供します。

ラクレットケーキは一日限定50食のみ

ナムコ・ナンジャタウンお客様お問い合わせ電話番号：TEL03-5950-0765



# 北海道チーズケーキ 博覧会2019

## 主な出品商品

### 宗谷・網走・根室地区 <稚内市・紋別市・北見市・網走市・根室市ほか>



もりもりレアチーズ

**稚内市 甘栄堂 工藤菓子店**  
北海道の最北端、稚内にある和洋菓子店自製のチーズケーキは、ふわふわスポンジの上にはレアチーズを豪快に盛ったボリューム満点の逸品。



チーズ・ペーク

**北見市 ケーキハウス ティンカーベル**  
4種のチーズとカスタードをブレンドしたクリーミーなチーズケーキは、パイ生地との相性も抜群！クチコミで人気を広がり今では全国にファンを持つ著名チーズケーキ。



ココチーズ

**根室市 御菓子司 一盛庵**  
北海道最東端に位置する根室で人気の和洋菓子店がお届けするチーズケーキは、北海道産の厳選牛乳をブレンドしたまろやかな口当たりとチーズのコクがなんと絶妙な一品。

### 留萌・上川地区 <留萌市・名寄市・士別市・旭川市・富良野市ほか>



ドゥーブルフロマージュ

**富良野市 フラノデリス**  
富わずと知れた富良野の名店フラノデリスの超人気チーズケーキが登場！「ふらのチーズ工房」で作られたチーズと数種類別のチーズをブレンドした極上の味わいは必食！



スティックチーズケーキ

**富良野市 ろくごうカフェ**  
富良野の人気カフェが作るチーズケーキは、手軽に食べられるスティックタイプ。



チーズクリームロールケーキ

**上川郡 美花夢**  
まずはクリームの量に驚き！自家製のクリームチーズをたっぷり使ったクリームは、ピターなチョコスポンジと相性抜群！藤島一家が生み出した極上のロールケーキ。



みんなの白くまフロマージュ

**旭川市 菓子処 梅屋**  
旭山動物園で人気のチーズケーキは、白くまをイメージした真っ白なフォルムが特徴。創業90年を誇る旭川の名店の自慢作。



生チーズケーキ

**名寄市 菓子司 東郷軒**  
しっとりスフレに、北海道産の牛乳を使った生クリームを贅沢に盛りました！創業84年の老舗和洋菓子店が作る北海道ならではの感動チーズケーキ。



なよろアスパラチーズプリン

**名寄市 洋菓子A1スタジオ ブラジル**  
TVなどでも紹介されたこともある。名寄産のアスパラをブレンドしたチーズプリン。コクの深い十勝産チーズを使っているため、アスパラの味のバランスが格別です。

### 日高・釧路・十勝地区 <釧路市・帯広市ほか>



白いち〜ずモンブラン

**釧路市 ケーキの店 コルネ**  
別海産のマスカルポーネをたっぷり使ったチーズモンブラン。北海道産の素材にこだわってお店だけに、北海道の素材の良さが光る逸品。



フロマージュクレープ

**日高町 パティスリー・パサバ**  
口に入れた瞬間の優しい口どけはお見事！カスタードとチーズクリームを10枚のクレープで丁寧に重ねたミルククレープは女性シェフの細やかな技が光る逸品。



SAKURAフロマージュ

**新ひだか町 スイートますや**  
なめらかな食感のレアチーズに隠れているのは、優しい香りの桜のムース。口に含むと芳醇な桜の香りが！春を思わせる華やかなレアチーズケーキ。

### 知知・石狩地区 <岩見沢市・夕張市・札幌市・江別市・千歳市ほか>



ふわふわチーズスフレ

**札幌市 マザリーケーキファクトリー**  
北海道産のチーズクリームをたっぷりサンドした、ふわふわのスフレ。軽い食感と優しい味わいに、つつい食べすぎてしまうかも。



フロマージュ

**札幌市 ケーキハウス ステラ☆マリス**  
北海道産に限定したクリームチーズを惜しみもなく使った贅沢な逸品。シンプルなペイコドチーズケーキにだけに、素材の良さがストレートに伝わる正統派。



夢見るカマンベール

**札幌市 欧風菓子エル・ドール**  
北海道の「はやくたカマンベール」をたっぷり使い、濃厚でコクのある味わいに仕上げたプチチーズケーキ。まるで本物のカマンベールのようなフォルムも新鮮！



苺苺のペイコドチーズケーキ

**江別市 のすろ衣舞**  
旬の苺をたっぷり使い、フルーティに仕上げた、目にも鮮やかなチーズケーキ。甘酸っぱい風味とチーズのコクの絶妙なバランスが秀逸。



タルト・フロマージュ

**北広島市 パティスリー モンタンベール**  
北海道産のカッテージチーズを全体の60%使用した、コクのあるペイコドチーズケーキ。高温でさっと焼き上げているから、限りなくレアに近いなめらかな食感。



## 北海道チーズケーキ

多くのパティシエや菓子職人たちが求める国内最高級の素材の宝庫「北海道」。十勝エリアが代表する大規模な畑作で採れる小麦や、一年の気温差が大きく良質な土壌が続く「酪農王国」が産み出す牛乳や乳製品など、ケーキ作りに欠かせない食材の一品が北海道に存在します。素材なお菓子として愛されるチーズケーキだからこそ、素材の味が差を産み出すため、北海道は国内でも、有数のチーズケーキ王国とされます。さらに、近年では国内でもトップクラスとされるパティシエが、その素材に惚れ込み移住するケースも少なくなく、道内のチーズケーキのレベルは高まっています。

### 後志・胆振地区 <小樽市・伊達市ほか>



レアチーズケーキ

**小樽市 洋菓子の館**  
創業から60年。小樽の名店として名高い同店のチーズケーキは、北海道牛乳100%で作る濃厚レアチーズ。口含むとふわりと洋酒が香る上品な味わい。



チーズとカボチャのクラフティ

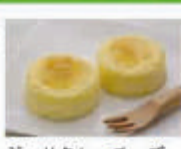
**小樽市 トーイズスウィート**  
10年に誇りヨーロッパ各国でその腕を磨いたシェフが、フランスの伝統菓子をアレンジ！北海道産の牛乳とほくほくカボチャをたっぷり使ったプチチーズケーキ。

### 檜山・渡島地区 <函館市・北斗市ほか>



フォルマッジョ・トリロー

**函館市 テッチョ・バステイツコ**  
まるでプリンのようになめらかなチーズケーキは、名前の通りとろ〜り。北海道産の厳選チーズと牛乳を贅沢に使った新食感のチーズケーキです。



ジョリクレ・チーズ

**北斗市 ジョリクレール**  
舌の上でほろほろとろけていく食感は感動の一言！最高級のクリームチーズに、北海道産の牛乳と卵を混ぜてもなく使った、感動のプチチーズスフレ。



## EVENT MENU

とろーり焼きチーズのせ！スイスの名物がお菓子に変身！

## 北海道ラクレットケーキ



焼き溶かした、とろとろチーズを、道産の小麦とバターで仕上げたホットケーキに乗せた博覧会オリジナルメニューが登場。焼き上げたチーズを専用のナイフで削ぎ落とすととろとろチーズに感嘆！



利尻富士を一望出来る雄大なサロベツ原野に抱かれた北海道宗谷の「工房レティエ」で作られる北海道ラクレットを使用します。

スイス生まれのラクレットは、スイスの家庭やレストランでは定番の郷土料理。通常はジャガイモなどの温野菜の上に、専用の器具や暖炉で「焼き溶かしたチーズ」をのせた料理として食べられています。

毎日限定50セットとなります。

北海道の生クリームや牛乳を使用した札幌新スタイルコーヒー。

## ホワイトコーヒー



北海道産牛乳がたっぷり入ったカフェオレの上に、北海道の生クリームをトッピングした札幌新スタイルコーヒー。耐熱性グラスに入っているので、飲むだけでなく見ても楽しめます。甘みを足したい方は北海道産のてんさい糖でスイートに！

スイーツ王国・北海道で「白いブーム」が起きている。その火付け役となったのが、「牛乳の消費拡大」と「新しい北海道の食ブランド提案」のために始まった「白いプリン大作戦(2006年～)」。

その後、「白いティラミス」「白いモンブラン」など次々に白いスイーツが登場。そして、ついに白をテーマにしたドリンクがデビュー。その札幌新スタイルコーヒー「ホワイトコーヒー」が北海道チーズケーキ博覧会に初上陸！白いグルメ&ドリンクの仕掛け人である「じゃらん北海道発編集部」が2007年に考案した最も新しい「白いドリンク」で、北海道チーズケーキを楽しもう！

毎日限定20セットとなります。

presented by じゃらん北海道発



北海道チーズケーキ  
博覧会2007

2007.3.17  
▶ 2007.6.3

後援 : 北海道・社団法人 北海道観光連盟・AIRDO  
企画協力 : 株式会社クルート北海道じゃらん編集部  
主催 : 株式会社ナムコ