



新名産品？

# ブラウンチーズ POP-UPイベント



2026 3/28 sat. 11:00~16:00



遊びに  
来てね!

富士河口湖町キャラクター  
ふじびよん

T's cafe



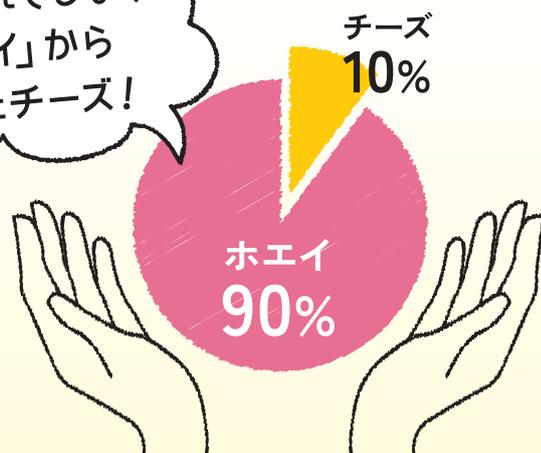
炭焼ところ



「無駄にしない」、  
そして「美味しいもの」への挑戦。  
ブラウンチーズ。

チーズを製造する時、実は牛乳の10%しか使用していない事をご存知ですか？  
その残りの90%はホエイと呼ばれ栄養が豊富。しかし、多くの場合廃棄されています。  
この活用として、ホエイを煮詰めて作ったのがブラウンチーズ。  
砂糖を入れてないのにキャラメルのように甘いチーズを日本で開発しました!!  
世界でも珍しい新食感を是非お楽しみいただけたら幸いです。

処分されてしまう  
「ホエイ」から  
作ったチーズ!



知られざる牧場のまち・富士河口湖町。  
その牛乳から作られたチーズ作りを目指す!

# T's cafe



ブラウンチーズピザ



ブラウンジャムトースト



## 2店舗共通メニュー

ふじぴんも  
待ってるよ!



ブラウンチーズ&チョコブラウン (ブラウン60%)  
の食べ比べ



抹茶テリーヌとホエイのムース



せせり肉~ホエイ味噌ソース



# 炭焼ところ

全てのメニューが食数限定・有料です。

2026 3/28 sat. 11:00~16:00

at T's cafe



炭焼ところ

