

日本獣医生命科学大学がANAクラウンプラザホテル札幌の国産チーズ応援企画にブラウンチーズと麴菌チーズを提供 — 9月1日～11月28日まで開催

日本獣医生命科学大学（東京都武蔵野市）は、ANAクラウンプラザホテル札幌（札幌市中央区）で9月1日（月）～11月28日（金）まで開催される「おいしいチーズは日本にあり！すごいJAPANESEチーズフェア」に、チーズの製造で得られるホエイ（乳清）を有効活用した「ブラウンチーズ」と、世界初となる麴菌を使用した「麴菌熟成チーズ」を提供します。同フェアは、北海道の観光情報サイト「ぐうたび北海道」（運営：北海道バリュースコープ株式会社）によるもので、公益財団法人とかち財団（北海道帯広市）をはじめ複数の大学・公設試験研究機関・企業等が取り組む国産チーズ・ブランド化事業（JRA畜産振興事業）との連携企画です。同ホテルでは期間中、ブラウンチーズ、麴菌熟成チーズ、カマンベールチーズを各月1種類ずつ、ホテル内の和・洋のレストランそれぞれのランチコースで提供いたします。

日本獣医生命科学大学は、独自の技術を活かしたチーズ開発で日本のチーズの可能性を広げています。2021年には食品科学科の佐藤薫教授と三浦孝之准教授が、世界初となる麴菌を使用した麴菌熟成チーズの製造技術を開発しました。また、三浦准教授は2022年、チーズ製造時に排出され破棄されることも多いホエイ（乳清）を利用する乳製品「ブラウンチーズ」の製造機を企業と共同で開発。小規模生産者向けの専用製造機は世界でも珍しいもので、ホエイの有効活用に貢献しています。

このたび開催される「おいしいチーズは日本にあり！すごいJAPANESEチーズフェア」は、国産チーズのブランド化事業を応援するレストラン企画で、ぐうたび北海道による、地域食材とホテル等の飲食店を繋ぐ「食のマッチング支援事業」の第二弾です。日本獣医生命科学大学はブラウンチーズと麴菌熟成チーズを提供しています。

フェアでは各店の料理長が考案した、ナッツやフルーツ、南蛮漬け、塩昆布など、それぞれのチーズの個性を最大限に引き出した組み合わせを楽しむことができます。

フェアの概要は下記の通りです。

■ぐうたび北海道 食のマッチング支援事業 第二弾 国産チーズ・ブランド化事業応援企画

「おいしいチーズは日本にあり！すごい JAPANESE チーズフェア」概要

【期間】 9月1日（月）～11月28日（金）

【主催】 ANAクラウンプラザホテル札幌（北海道札幌市中央区北三条西1丁目2-9）

【各チーズの提供月】

- ・9月：ブラウンチーズホエイキューブ
- ・10月：なかさつないカマンベール
- ・11月：麴チーズ 蔵

【提供店舗】

◎オールデイダイニング メム

《提供時間》 水～金曜日 ランチタイム 11:30～15:30（L.O.15:00） ※祝日は提供休み

《提供内容》

- ・9月：ブラウンチーズと生ハムとオレンジのメルバトースト添え
- ・10月：なかさつないカマンベールとドライフルーツハニー仕立て
- ・11月：麴チーズ【蔵（KURA）】と鰯の酢漬け 有馬山椒添え

◎和食處 雲海

《提供時間》 月～金曜日 ランチタイム 11:30～15:30（L.O.14:30）

《提供内容》

- ・9月：ブラウンチーズとおこげの酸味一体（南蛮漬け 2 種／肉・魚）
- ・10月：なかさつないカマンベールと最中の塩味一体（塩昆布、海苔天）
- ・11月：麴チーズ【蔵（KURA）】と仙台麴の甘味一体（魚西京焼、くるみ甘露煮）

【特別協力】 日本獣医生命科学大学、公益財団法人とかち財団

【企画】 ぐうたび北海道

【URL】 https://www.anacpsapporo.com/cheese_fair/

●ぐうたび北海道blog

【2025秋限定】「ANAクラウンプラザホテル札幌」と国産チーズがコラボ！

https://hokkaidoblog.gutabi.jp/news-cheese-anacpsapporo/?_gl=1*1open7l*_gcl_au*NDcxNTExMjk1LjE3NTYxODMxMTA.*_ga*NTU1MzU1MzQ3LjE3NTYxODMxMTA.*_ga_63TG7SPQWH*cze3NTYxODMxMTAkzEkZzAkdDE3NTYxODMxMTAkajYwJGwwJGgxMjE1Mjk4MTYx

○国産チーズ・ブランド化事業

日本中央競馬会畜産振興事業の支援を受け、国産ナチュラルチーズの開発・普及を推進している。地域の伝統食品を利用したチーズ製造技術を開発するとともに、チーズ製造で得られる「ホエイ」の積極的活用に取り組み、国産乳製品の国際競争力につなげている。

(参考／日本獣医生命科学大学HP)

- ・ 麴チーズ開発技術 開発秘話—日本の食文化を世界に！

<https://www.nvlu.ac.jp/food/report/teachers-055.html/>

- ・ 食品科学科 佐藤教授、三浦准教授が「麴チーズ」の製造技術を開発しました

<https://www.nvlu.ac.jp/food/news/20210707-01.html/>

- ・ 食のいま 第72号：ブラウンチーズでホエイをアップサイクル！

<https://www.nvlu.ac.jp/food/blog/blog-072.html/>

▼本件に関する問い合わせ先

事務局 事務部 入試課

住所: 〒180-8602 東京都武蔵野市境南町1-7-1

TEL: 0422-31-4151 (代表)

FAX: 0422-33-2094

E-mail: kouhou@nvlu.ac.jp