

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテル札幌  
2025年8月26日 NEWS RELEASE CPSP25-2

## ANA クラウンプラザホテル札幌

『国産ナチュラルチーズ』の魅力発信する企画を開催  
副産物ホエイを活用したブラウンチーズや世界初となる麴菌を  
使用したチーズなどをレストランで提供

2025年9月1日（月）より



今年6月5日に開業51周年を迎えたANA クラウンプラザホテル札幌（札幌市中央区北3条西1丁目、総支配人：小柳 裕司）は、2025年9月1日(月)より、国産チーズの魅力発信する「おいしいチーズは日本にあり！すごいJAPANESE チーズフェア」を開催いたします。

これは、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る日本獣医生命科学大学（東京都）と国産ナチュラルチーズの開発・普及を推進している公益財団法人とかち財団（帯広市）をはじめ複数の大学・公設試・企業等が取り組んでいる国産チーズのブランド化に協力するもので、同事業と当ホテルのコラボレーションは初めてとなります。

日本のチーズ市場は、輸入チーズが大部分を占める状況ですが、近年、チーズ工房の数は増加傾向にあり、個性的なチーズ作りや品質向上をさらに進めることで、輸入チーズとの差別化を図り、競争力を高めていくことが期待されております。

期間中は、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」、世界初となる麴菌を使用した「麴菌熟成チーズ」、外国産チーズとの差別化を図るためチーズ製造に有用な乳酸菌を活用した「カマンベールチーズ」の3種を各月ごとに1種ずつ、当ホテル内の和食、洋食レストランのランチメニューの一皿として提供いたします。今回の企画では、いずれも各店の料理長が、ナッツやフルーツ、オレンジ、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ご提案いたします。また、ご来店のお客様には、アンケートへのご協力をお願いし、今後の国産チーズの発展に協力してまいります。

総料理長の富田充祥は、「ANA クラウンプラザホテル札幌は、この取り組みを通じて、お客様に国産チーズの新たな魅力を発見していただくとともに、食文化の発展と地域の活性化に貢献してまいります。」とコメントしております。概要は下記の通りです。

### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ANA クラウンプラザホテル札幌 PR・マーケティング 吉崎／大湯  
TEL：011-242-1889 FAX：011-231-7271（平日 9：00～17：30）  
e-mail：[shinichiro.yoshizaki@ihg.com](mailto:shinichiro.yoshizaki@ihg.com) eri.oyu@ihg.com

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  
開催概要

開催期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 11 月 28 日（金）

主催: ANA クラウンプラザホテル札幌

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

【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(KURA)



【提供店舗】

○ALL DAY DINING MEM ランチタイム（水～金）

11:30am～3:30pm(L.O.3:00pm) 水～金曜日 ※祝日は提供休み

◆チーズを提供するランチメニュー

「選べるパスタランチ」

「ワンプレートランチ」

「キュージーヌ ～MEM style～」



MEM9 月

【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

★チーズのまろやかな甘みを、柑橘の爽やかさと生ハムの塩味が美しく引き立てます。

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

★カマンベールのやわらかなコクと芳醇な甘さが調和し、上品な余韻を残します。

11 月: 麴チーズ 蔵 (KURA) と鯨の酢漬け 有馬山椒添え

★独特な香りと鯨の旨みとラペの爽やかな酸味が重なり、食中酒と相性のよい味わいに。



MEM10 月



MEM11 月

【提供店舗】

○和食處 雲海 ランチタイム（月～金）

11:30am～3:30pm (L.O.2:30pm) 月～金曜日

◆チーズを提供するランチメニュー

「彩り膳」

「昼会席」

「ご褒美和ランチ 北海道産牛御膳」

「選べる和ランチ 雲海御膳」



雲海 9 月

## 【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）

★こくのあるチーズの旨味、甘味と南蛮漬けの酸味が調和し  
想像を超えた味わい深い一品。

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）

★優しいミルクィさに塩昆布の塩気・旨みと天ぶらの香ばしさ。  
和洋折衷の新たな魅力。

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）

★味噌と麴、和食の素材が織りなす力強いうま味。  
日本酒との相性もぜひお試しください。



雲海 10月



雲海 11月

## 国産チーズ・ブランド化事業について

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・普及を推進しています。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」の積極的活用にとりくみ、国産乳製品の国際競争力につなげています。

### ◆麴菌熟成チーズ

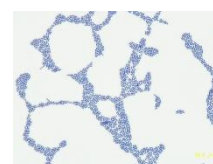
日本の醸造技術をチーズ作りに活かし、  
世界で初となる麴菌を使用した日本オリジナルチーズ。

### ◆ブラウンチーズ

チーズの製造で得られるホエイを有効活用し、  
日本独自のホエイチーズ文化を創出

### ◆カマンベールチーズ

ご当地食品からチーズの熟成を促進する乳酸菌を選抜。  
「うま味増強・熟成促進」を特徴とする国産チーズスターターを開発し、  
短い熟成期間で消費者の嗜好性に応える製品に。



## ■ANAクラウンプラザホテル札幌について

日本最大の都市の1つである札幌に位置するANAクラウンプラザホテル札幌は、心休まるおもてなしと相まって、ラグジュアリーとリラクゼーションのランドマークとなっています。

全412室の客室は、ナチュラルカラーを基調とした快適なインテリアで、心地よい時間をお過ごしいただける極上の空間を演出します。

ANAクラウンプラザホテル札幌には、様々な用途に対応できる大小合わせて20室の宴会場がございます。

レストランは、直営4店舗、テナント2店舗の6業態をご用意。最上階26階「スカイラウンジ サッポロビュー」で景色を楽しむことができ、2階の「オールデイダイニング メム」では穏やかな空間で日常から離れたひとときが過ごせます。北の地に心温まるメゾンのようなレストランがあり、最高のおもてなしと料理でゲストをお迎えます。

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目2-9 TEL：011-221-4411 FAX：011-222-7624

URL：<https://www.anacpsapporo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/anacrowneplazasapporo>

Instagram：[https://www.instagram.com/anacrowneplaza\\_sapporo](https://www.instagram.com/anacrowneplaza_sapporo)