



MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO

酪農も漁業も北海道の誇り！

10月1日より「MILKLAND HOKKAIDO→TOKYO」にて
『北海道の牛乳乳製品×水産物』の特別応援メニューを提供開始！

北海道の酪農家による北海道産牛乳・乳製品の情報発信拠点「MILKLAND HOKKAIDO→TOKYO」にて、現在の北海道漁業が置かれている環境を踏まえ、北海道を代表する水産物である『北海道産ホタテ』・『北海道産秋鮭』の消費拡大を目的に10月のマンスリーランチにて特別応援メニューを提供いたします。



牛乳・乳製品と魚介の組み合わせは旨味が相乗効果で増すなど、とても相性が良い組み合わせです。今回、特別応援メニューとして北海道産水産物と北海道産牛乳・乳製品をたっぷり使用したメニューをランチタイム（11時～15時）にて10月31日まで提供します。



「北のジャーマンホタテチーズドリア」
ミニサラダ・スープ・ミニソフト付き
1,430円（税込）



「秋鮭のクリーム&チーズスパゲティ」
ミニサラダ・バケット・ミニソフト付き
1,430円（税込）



MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO

今回登場する『北のジャーマンホタテ チーズドリア』と『秋鮭のクリームチーズスパゲティ』は、どれも北海道産水産物と北海道産牛乳・乳製品をたっぷり使用しています。北海道産牛乳乳製品の美味しさや汎用性、親和性を広く知ってもらい、道産牛乳・乳製品の消費拡大を目指す「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」の主旨のもと、様々な課題を抱える北海道漁業の応援につながることを目指しています。

【メニュー紹介】

『北のジャーマンホタテチーズドリア』

北海道産ホタテの貝柱、北海道産ジャガイモ、北海道産カマンベールチーズをメインに様々な牛乳・乳製品を使った、まさに北海道を代表する農水産物のオールスターの美味しさを詰め込んだメニューです。一皿で北海道の美味しさを満喫できる一品です。

『秋鮭のクリーム&チーズスパゲティ』

今が旬の北海道産秋鮭の美味しさを感じられるよう、ソースは北海道産カマンベール&ブルーチーズと生クリームをふんだんに使うことでまろやかに仕上げました。まろやかな中に、ブルーチーズのちょっとしたアクセントが加わっているため、一度食べると癖になる一品です。

【店舗概要】

北海道産牛乳・乳製品の消費拡大を目的に、おいしさとその背景にある北海道酪農の魅力を発信するため、2019年3月、東京・自由が丘にオープン。店舗1階では10種以上の牛乳と約60種のチーズなどを販売しているほか、2階フロアでは、看板メニューである「北海道生まれのカルボナーラライス」など、北海道産牛乳・乳製品を使用した料理・スイーツ・ドリンクをお召し上がりいただけます。

- ・名称：MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO（ミルクランド ホッカイドウ → トウキョウ）
- ・住所：東京都目黒区自由が丘1丁目26-16 山川ビル1F&2F
- ・アクセス：東急東横線/東急大井町線「自由が丘」駅から徒歩3分
- ・ホームページ：<https://milklandtokyo.com/>
- ・店舗イメージ写真

