



# MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO

酪農も漁業も北海道の誇り！

11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第2弾提供開始！

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』の消費拡大を目的に10月に引き続き、11月のマンスリーランチでも特別応援メニューを提供いたします。



牛乳・乳製品と魚介類は北海道を代表する食材であり、牛乳・乳製品と魚介は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11月30日まで提供します。



「秋鮭と北海道産ホタテのバター醤油スパゲティ」

ミニサラダ・スープ・ミニソフト付き

1,430円（税込）



「北海道産ホタテのカレーチーズリゾット」

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

今回登場するメニューについても引き続き、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。この取り組みは、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】

### 『秋鮭と北海道産ホタテのバター醤油スパゲティ』

北海道産ホタテの貝柱と旬の秋鮭を、たっぷりの北海道産バターと醤油で和風スパゲティに仕上げました。道産バターの風味とコクがホタテや秋鮭の旨味をさらに際立たせ、道産海産物と道産乳製品がお互いを高めあうメニューとなっています。さらに、トッピングされている道産クリームチーズのほど良い酸味が新しい味わいを生み出しています。

### 『北海道産ホタテのカレーチーズリゾット』

北海道牛乳と北海道産ミックスチーズ、北海道産カマンベール&ブルーチーズがベースのソースにスパイスを加えた、まろやかなカレー風味リゾットに北海道産ホタテなどの旨味が加わった一品です。白カビと青カビチーズのちょっとしたアクセントとホタテの旨味が、カレー風味と合わさることで相乗効果を生み出し、癖になる一皿となりました。

## 【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/>
- ・店舗写真

