

明治北海道十勝スマートチーズと帯広市が協業！ 十勝の豊かな恵みを堪能できる極上のマリアーージュを追求した スマートチーズ 専用の十勝ワイン「42° 55'」を開発

- スマートチーズファンが開発に参加、7 月 29 日より販売開始 -

株式会社 明治（代表取締役社長：松田 克也）が展開する「明治北海道十勝スマートチーズ」（以下スマートチーズ）と帯広市は、共同企画として進める「LOVE 十勝プロジェクト」において、**スマートチーズの濃厚なうまみや口どけとの相性を突き詰めた、スマートチーズ専用の十勝ワイン「42° 55'」を発表いたします。**本商品は、北海道池田町のワイナリー「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」に製造・販売を依頼し、スマートチーズのアンバサダーである『スマチー部』の部員の意見を取り入れて開発したワインです。池田町ブドウ・ブドウ酒研究所のショップを運営する一般社団法人いけだワイン城の EC サイト、BLUE SKY FLIGHT SHOP（羽田空港第 1 ターミナル 1 階）、北海道どさんこプラザ 有楽町店などで、7 月 29 日より順次販売を開始いたします。



明治北海道十勝スマートチーズは、独自の「うまみ乳酸菌熟成技術」によって実現した、濃厚なうまみと口どけが特長の今までにない新しいチーズです。チーズの熟成に最適な、夏でも冷涼で豊かな清流をもつ十勝地方という“場”と、日本人の味覚を研究してさまざまな乳製品を開発・生産してきた明治の“知”が織り合い、誕生しました。

「LOVE 十勝プロジェクト」は、この豊かな自然に恵まれた十勝地方の魅力をより多くの方に知っていただくことを目的に、明治と帯広市が共同で取り組むプロジェクトです。今回はテロワール※¹の発想のもと、同じ十勝で育まれた食の魅力を堪能できるマリアーージュとして、スマートチーズと最高に合う、専用の十勝ワインをつくりました。十勝ワインの製造・販売は、国内初の自治体運営によるワイナリーである池田町ブドウ・ブドウ酒研究所に依頼。ワインの味と、ネーミング、ラベルデザインは、スマートチーズのアンバサダープログラムである『スマチー部』の部員の意見を取り入れて決定しています。

ワインの味については、『スマチー部』の部員 6 名と、明治、帯広市、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の関係者による「十勝ワイン会議」をオンラインで開催して協議しました。本プロジェクトのために製造した十勝ワインのなかから、スマートチーズの「熟成チェダーブレンド」と「芳醇パルメザンブレンド」

ド」それぞれに合う味を厳選し、「42° 55' For Smart Cheese Cheddar」と、「42° 55' For Smart Cheese Parmesan」の2種類が決まりました。またワインのネーミングとラベルについては、3種類のデザイン案のなかからスマチー部員によるWEB投票を行い、延べ1,573票の投票の結果、十勝地方の緯度（北緯42度55分）を表す『42° 55'』に決定しました。

濃厚なうまみの「熟成チェダーブレンド」との相性のよさを追求した「42° 55' For Smart Cheese Cheddar」は、池田町独自の交配品種であるブドウ「山幸種」を使用。山ブドウ譲りの野趣あふれる独特なアロマと、キレのある酸味と深みのあるコクが特長です。また、芳醇な香りが特長のスマートチーズ「芳醇パルメザンブレンド」に合わせた「42° 55' For Smart Cheese Parmesan」は、「山幸」と十勝の代表品種である「清見」のブレンドが奏でる、複雑なアロマとまとまりのある味わいが楽しめます。

国内の食料自給率が首位である北海道において、十勝地方の食料自給率は1,339%※2とトップクラスの生産量を誇ります。それを支えるのは、十勝ワインのように自治体と地域住民が一丸で取り組む生産のあり方や、土地にあった方法でみんなが「本当に食べたい」と思えるものを作り続ける情熱です。今回のプロジェクトを皮切りに、今後もスマートチーズは帯広市と共に十勝の土地や食料生産の魅力を伝える食体験を生み出してまいります。また、『スマチー部』の部員やパートナー企業との協働を通して、全国各地の食に携わる人を元気にすることにチャレンジし、自社商品を媒介にした商品開発やコラボレーションを推進しながら、お客さまによりよい商品体験をお届けしていきます。

※1 気候や土壌、地形など、ワインに使用されたブドウが育ったブドウ畑の周辺環境のこと

※2 フードバレーとかち推進協議会調べ（2021年、カロリーベース試算）

● 商品概要

商品名	「42° 55' For Smart Cheese Cheddar」 「42° 55' For Smart Cheese Parmesan」
製造・販売	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
希望価格	2,000円（税別）
容量	720ml
アルコール度数	12.0%
発売日	2022年7月29日（金）より順次開始
販売方法	[オンライン]・（一社）いけだワイン城 EC サイト（ https://shop.ikeda-wj.org/ ） ↳※7月20日（水）より受付開始 [店舗]・ワイン城 1F ショッピングエリア（いけだワイン城） ・BLUE SKY FLIGHT SHOP（羽田空港第1ターミナル1階） ↳※7月29日（金）～8月3日（水） ・北海道どさんこプラザ 有楽町店 ↳※8月5日（金）～8月7日（日） 他



42° 55' For Smart Cheese Cheddar

「明治北海道十勝スマートチーズ熟成チェダーブレンド」と最高に合う味を目指した十勝ワインです。

池田町独自交配品種「山幸」を使用。野趣あふれる独特なアロマと、キレのある酸味と深みのあるコクが特長です。個性的な酸味とタンニンとを、スマートチーズのチェダーブレンドとあわせてお楽しみください。



42° 55' For Smart Cheese Parmesan

「明治北海道十勝スマートチーズ芳醇パルメザンブレンド」と最高に合う味を目指した十勝ワインです。

池田町独自交配品種「山幸」と、果実味豊かな「清見」のハーモニー。複雑なアロマとまとまりのある味わいが特長です。バランスのよい仕上がり、スマートチーズのパルメザンブレンドとあわせてお楽しみください。

● 担当者コメント

株式会社 明治 マーケティング本部 乳酸菌マーケティング部 チーズG 高井 亨二

明治北海道十勝ブランドは、多くのお客様にご愛顧頂き、今年で発売30周年を迎えました。今回のプロジェクトでは、「十勝」の魅力を一人でも多くのお客様に届けられればと思い進めて参りました。今後も十勝地方の皆さまと手を取り合い、魅力を伝えることができればと考えています。

帯広市 経済企画課 主任補 佐藤 綾菜

明治様とは、私たちが掲げる「フードバレーとかち」とともに、十勝の食産業の振興に取り組んでおり、十勝を盛り上げたいという思いが一致して、今回のプロジェクトが生まれました。スマートチーズと十勝ワイン「42° 55'」を通じて、皆様に十勝の魅力をお届けできれば幸いです。

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 総務係 係長 大淵 秀樹

いつも地域の食材と十勝ワインのペアリングは意識していますが、ここまでチーズとワインとの相性を考えたことはありません。十勝そのものを味わえるこれら2つの組み合わせをご堪能ください。そして、いつかここ十勝で皆さんとお会いできるのを楽しみにしております。

<LOVE 十勝プロジェクト 公式ページ> https://www.meiji.co.jp/dairies/cheese/meijitokachi/products/smart_cheese/ambassador/love_tokachi/

<LOVE 十勝プロジェクト 紹介ムービー> <https://www.youtube.com/watch?v=qiM0OhgW0JQ>

7月23日に「42° 55'」の完成を祝したオンライン飲み会を開催

LOVE 十勝プロジェクトでは、7月23日に「42° 55'」の完成を祝して『スマチー部』の部員20名をご招待しての「オンライン飲み会」を実施予定です。



[参考情報]

● スマートチーズと「42° 55'」のマリアージュの秘密 ～テロワール～とは？

ワインに使用されたブドウが育ったブドウ畑の気候や土壌、地形などの環境のことをワインの世界では「テロワール (Terroir)」といいます。ブドウ樹は育った土地の個性の影響を受けやすい作物であるとされており、ワインの味を決める要素として重視されています。北海道の地で育った乳牛の牛乳から作られたスマートチーズと、北海道の地で育ったブドウから作られた十勝ワインである「42° 55'」のように、同じテロワールを共有する食べ物同士の組み合わせはよく合うと言われています。

● 十勝地方の食料自給率 1,339%

食料自給率の向上が叫ばれて久しいですが、農林水産省が発表している2020年度の日本の食料自給率はカロリーベースで37%※3と、統計データのある1965年以降、過去最低の数字になっているのが現状です。このような状況のなか、北海道の食料自給率は216%（2019年度）※4、さらに十勝地方の食料自給率に至っては1,339%（2021年）※2を記録しています。

※3 農林水産省「[日本の食料自給率](#) 2.食料自給率の推移」

※4 北海道農政事務所「[食料自給率](#) 2. 北海道の食料自給率（令和元年度概算値）」

● 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所について

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所は、1963年に設立された、国内初の自治体経営によるワイナリーです。ここで生産されたワインだけが「十勝ワイン」と名乗ることができます。

設立当時、十勝地方ではブドウは育たないと言われていましたが、品種改良や独自の栽培方法の確立により栽培が可能になり、そのブドウを使用した十勝ワインが誕生しました。今では十勝ワインは自治体・農家・地域住民が一体となって生産に携わる一大特産物となりました。

<池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 公式ページ> <https://www.tokachi-wine.com/>



● 『スマチー部』について

『スマチー部』はスマートチーズの魅力を発信いただくアンバサダープログラムで、4,127名（2022年6月末現在）の部員が所属しています。2021年8月には、『スマートチーズちょい足し選手権』として、スマートチーズに最高に合うちょい足し食品を決める投票企画を開催するなど、『スマチー部』部員限定のイベントやモニター企画を展開しています。



<スマートチーズアンバサダー スマチー部 公式ページ>

https://www.meiji.co.jp/dairies/cheese/meijitokachi/products/smart_cheese/ambassador/

<公式 Twitter> https://twitter.com/tokachi_smart

● 明治北海道十勝スマートチーズについて



明治北海道十勝スマートチーズ® 熟成チェダーブレンド

明治独自の「うまみ乳酸菌熟成」技術によって実現した、「濃厚なうまみ」と、「ほろほろ」とほどけるような口どけをお楽しみいただける、全く新しいおいしさのチーズです。スマートに食べられる薄型ひとくちサイズにしました。明治オリジナルの国産ナチュラルチーズ「十勝うまみ濃厚チェダー」をブレンドしています。（チーズ分中30%以上）



明治北海道十勝スマートチーズ® 芳醇パルメザンブレンド

明治独自の「うまみ乳酸菌熟成」技術によって生まれた2種類のナチュラルチーズを絶妙にブレンドしました。濃厚なうまみと芳醇で華やかな香りを、ほろっとほどける口どけの良い食感とともに楽しめるチーズなので、お酒との相性が抜群です。

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

LOVE 十勝プロジェクト広報事務局（株式会社プラップジャパン内）

担当：島田、丸山、内山、竹之下

TEL：070-2161-7012／E-mail：love_tokachi_pr@prap.co.jp