

報道関係者 各位

北海道空港株式会社
企画部 秘書広報課

新千歳空港ターミナルビル

新店舗「Wine & Cheese北海道興農社」

2014年12月12日（金）オープン

新千歳空港ターミナルビルは、おかげさまでリニューアル3周年を迎え、全国的にも有名なショップから隠れた名店まで北海道各地から北海道の味覚が大集合し、ここだけで北海道を堪能できる「北海道ショールーム」として、航空旅客のみならず、地域の皆様にも楽しんでいただける空港になりました。

この度、新千歳空港国内線旅客ターミナルビル2階に、新店舗「Wine & Cheese北海道興農社」（運営：株式会社北海道興農社、所在地：北海道勇払郡安平町早来富岡 210 番地 20）が、北海道育ちのワインとチーズを中心とした農畜産物専門店を平成 26 年 12 月 12 日（金）にオープン致します。



北海道は醸造用ぶどうの生産量が日本一であり、新しいワイナリーが道内各地に増え、ワイン生産地としてのブランド力は年々高まっております。

また、酪農王国でもある北海道はワインによく合う食材であるナチュラルチーズの生産量が、日本一を誇っております。

（株）北海道興農社は、新たな魅力となった良質なワインとそれを引き立てるチーズを始めとしたマリアージュ（※）に注目しております。マリアージュとしてベストは原産地が共通しているものであることから、良質な原材料が揃う北海道は、最高のマリアージュを完結できる素晴らしい可能性を秘めています。

注目の商品は、ワインは余市町の有名ワイナリー「オチガビワイナリー」をはじめ多数の有名ワイナリーのワインを揃えました。チーズは「JAPAN CHEESE AWARD '14」で、金賞を受賞した札幌市の「ファットリア・ピオ北海道」をはじめとした、こだわりのチーズを多数取り揃えております。その他にも北海道の食材と製法にこだわったハム・ソーセージを提供する黒松内町の「トワ・ヴェール」や自作のフランス式石窯で焼き上げ、北海道産の小麦やライ麦と羊蹄山の吹き出し水を原材料にした喜茂別町の自家製天然酵母パンを提供する「ソーケシュ製パン」など、ワインに欠かせない逸品を北海道ブランドで一室に揃えております。

今後につきましても「北海道ショールーム」をコンセプトに、北海道各地の新たな商品や店舗を集積し店舗展開を致します。北海道を代表する産品を「北海道ショールーム」の名にふさわしいスケールとクオリティで取り揃え、北海道の魅力を情報発信すると共に北海道がまるごと体験できる空間づくりを行ってまいります。

※マリアージュ：飲み物と料理の組み合わせが良いこと。特に、ワインと料理の組み合わせについていう。

1. 店舗名称 / Wine & Cheese 北海道興農社
北海道の生産者・製造者にこだわったワインと一緒に楽しめる逸品商材の農畜産品セレクトショップ。
店頭は、お客様との直接対話によって楽しみながら商品提供ができる接客サービス並びに、ボリューム感あふれる商品陳列で魅力を訴求し、本物を指向した道産品の店作りとし、見るだけでも楽しめる店舗としております。
2. 運営会社 / 株式会社北海道興農社
3. 営業開始 / 平成26年12月12日（金）
4. 営業時間 / 8:00~20:00
5. 所在地 / 新千歳空港国内線旅客ターミナルビル2階
6. 店舗面積 / 約64㎡
7. 商 品 / ワ イ ン：北海道にこだわった道内ワイナリーによる生産のワイン
乳 製 品：チーズ・バター・ヨーグルト他
畜 産 物：ハム・ソーセージ・ベーコン・ジンギスカン他
グロサリー：燻製品・ピクルス・ドレッシング・しょう油・ソース・
スープ・ジャム・はちみつ他
ベーカリー：ワイン・チーズと一緒に楽しめるハード系パン
農 産 物：北海道産の野菜他
8. その他 / 12/12（金）～14（日）の3日間に限り、お買い上げのお客様200名に先着でポップコーンの豆（コーン1本）をプレゼント。

以 上

北海道空港株式会社 企画部 秘書広報課 長谷川、白川
(TEL) 0123-46-5112 (FAX) 0123-45-8600

【店舗運営の詳細に関するお問い合わせ】
株式会社北海道興農社 企画開発部企画担当 野村正太郎、田仲毅司
(TEL) 0145-26-2800 (FAX) 0145-26-2888

■店舗概要

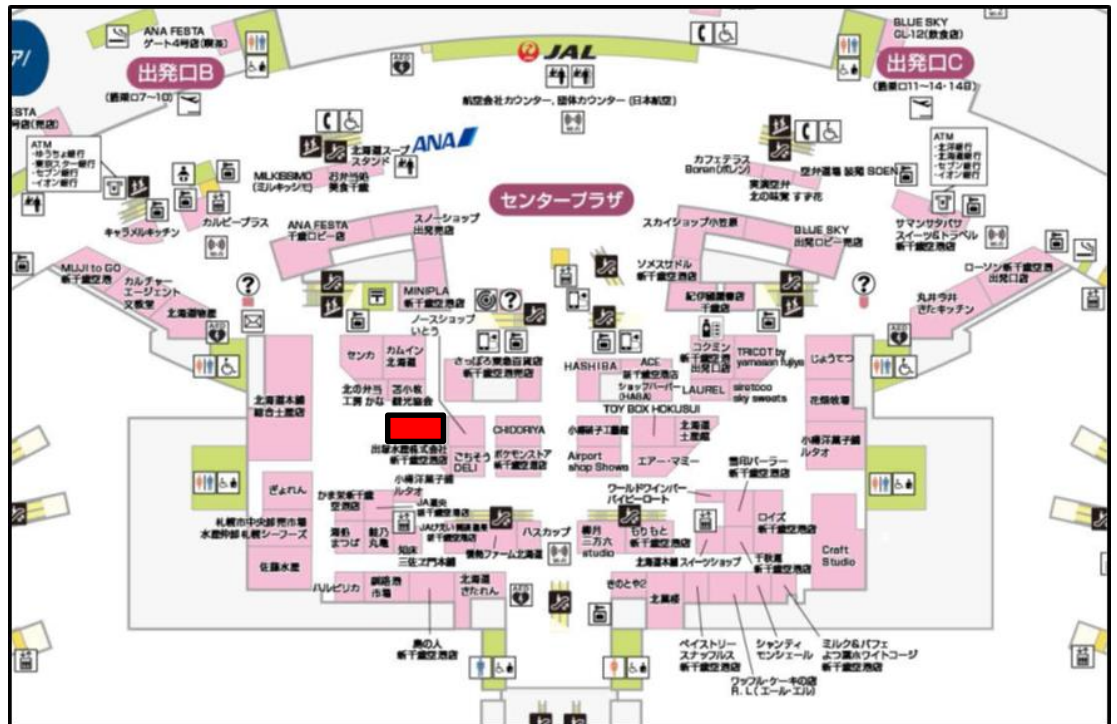
店舗名

HOKKAIDO KONOSHA
Wine & Cheese
 北海道興農社

(読み：ワインアンドチーズ ホッカイドウコウノウシャ)

所在地

北海道千歳市美々 新千歳空港国内線旅客ターミナルビル 2階



オープン日

2014年12月12日(金)

営業時間

8:00 ~ 20:00

広さ

約64㎡

■商品概要

ワイン

道産ワイン工房 29 社のうち、余市町の「オチガビワイナリー」を始めとする 15 社 73 種類のワインを取り扱います。

日本一美しいワイナリー作りを目指し 2013 年にスタートした「オチガビワイナリー」を取り扱います。
新千歳空港内では、当店のみの取り扱いです。

【オチガビワイナリーとは】

ワインブームを背景に道産ワインの小規模ワイナリーが道内に続々と誕生しております。この中で注目を浴びているのが、「オチガビワイナリー」です。

このワイナリーは日本一のワイン用ぶどう地帯、余市町に於いて、広大なワイナリーを建設し、本場欧州さながらにブドウ栽培から醸造、店頭販売、ワインを提供するレストランも併設しております。



オチガビワイナリー ケルナー2,000 円(税込) バッカス 2,500 円(税込)
ツヴァイゲルトレーベ 2,000 円(税込) ジャーマンカベルネ 3,500 円(税込)

<連絡先>

会社名：株式会社 OcciGabi(オチガビ)

TEL：0135-48-6163 FAX：0135-48-6164

URL：<http://www.occigabi.net/>

■商品概要

チーズ

道内各地に点在する 100 以上のチーズ工房がある中、当店舗がおすすめる 11 社 56 種類を取り扱います。注目工房は、札幌市の「ファットリア・ピオ北海道」。本場イタリアのチーズ職人による、北海道の牛乳を使ったフレッシュなイタリアンチーズが大好評です。NPO 法人チーズプロフェッショナル協会が主催する国産ナチュラルチーズのコンクール、「JAPAN CHEESE AWARD '14 (ジャパンチーズアワード)」にて金賞を受賞するなど、今後の活躍が楽しみな工房のひとつです。

「ファットリア・ピオ北海道」は、新千歳空港内で本店のみの取り扱い商品になります。
そのほかにも、米村牧場チーズ工房プラッツ、チーズ工房アドナイなどの工房の商品を取り扱います。



注目商品

「イタリア職人がつくるカチョカバロ」
ファットリア・ピオ北海道 2,970 円 (税込)

「JAPAN CHEESE AWARD '14 (ジャパンチーズアワード)」にて金賞を受賞。

スライスしてフライパンで焼くだけで美味しく召し上がれます。そのままおつまみとして食べても、キューブ状に切ってサラダに入れても美味しく召し上がれます。熱すると溶けるのでグラタンやピザにも適しています。



「イタリア人がつくるリコッタ」
ファットリア・ピオ北海道 1,296 円 (税込)

「JAPAN CHEESE AWARD '14 (ジャパンチーズアワード)」にて金賞を受賞。

北海道の生乳、乳清を 100% 使用して、新鮮なリコッタをイタリアのチーズ職人がつくっています。そのままでもお召し上がり頂けますが、パスタ料理や、和食にトッピングしても相性抜群です。また蜂蜜等をかけてスイーツとしてもお召し上がりいただけます。

<連絡先>

会社名 : 株式会社 Fattoria Bio Hokkaido
TEL : 011-376-5260 FAX : 011-374-5619
URL : <http://fattoriabio.jp/>

■商品概要

ハム・ソーセージ

おすすめ工房 黒松内町「トワ・ヴェール」

道産の原材料にこだわった商品づくりを進めるプナ北限の里「トワ・ヴェール（北海道黒松内町特産物手作り加工センター）」の産品が当店の一押しの商品です。

北海道産の上質の豚肉を使い、時間と手間を惜しまず昔ながらの製法で作っています。

ベーコンやハムは、小骨やスジを取除いた肉にこだわりの塩と数種類のスパイスをブレンドした特製スパイスを手で摺込みます。

中でもスモーク生ベーコンは逸品です。



「スモーク生ベーコン」トワ・ヴェール 1,274 円（税込）

「荒挽きウインナー」 トワ・ヴェール 486 円（税込） 他

<連絡先>

会社名： 黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール

TEL： 0136-72-4416 FAX： 0136-72-4417

URL： <http://www.toitvert.jp/>

■商品概要

ベーカリー

ワイン・チーズに合うパンをセレクトしました。
喜茂別町の郊外の酪農地帯に 2013 年 6 月オープンしたパン屋さん。
小麦の風味を生かした素朴な味わいで、ワインやチーズに合う食事パンです。



北海道喜茂別 『ソーケシュ製パン』

自作のフランス式石窯で
焼き上げるパンは、
ガスオープンとは焼き上がりが
違います。

<どんなパン？>

「食事パン=主食」

ソーケシュの食事用パンは焼きあがった
後でも味が熟成するので、7日から10日間の
賞味期限を設定しています。

(季節や販売場所により短くしたりもしています)



「原材料」

- ・北海道産小麦とライ麦
- ・水は羊蹄山の噴き出し水

「発酵」

- ・自家製天然酵母
- ※工業培養されたイースト菌は
使用していません。

「パン・ド・カンパーニュ」ハーフ
700円(税込)

「パン・ド・セーグル」ハーフ
600円(税込)

他

<連絡先>

会社名 : ソーケシュ製パン×トモエコーヒー

TEL : 0136-33-6688 FAX : 0136-33-6688

URL : <https://ja-jp.facebook.com/sokesyu>