



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

プレスリリース



2016年10月24日  
Cniel

## チーズバーやワークショップでヨーロッパ産チーズの魅力を体感

予約不要の無料イベント「**LA MAISON DU FROMAGE**(ラ・メゾン・デュ・フロマージュ)」  
表参道で11月1日(火)~7日(月)開催!



Cniel(フランス全国酪農経済センター)は、EU(ヨーロッパ連合)と共同で、ヨーロッパ産のフロマージュ(フランス語でチーズの意味)の広報キャンペーンを日本で展開中です。本キャンペーンのメインイベントとして、2016年11月1日(火)~7日(月)の7日間、「ZeroBase 表参道」にて、ポップアップストア「LA MAISON DU FROMAGE(ラ・メゾン・デュ・フロマージュ)」をオープンいたします。

### ■ フロマージュを存分に楽しむ7日間「LA MAISON DU FROMAGE」

2016年11月1日(火)~7日(月)の期間には、本キャンペーンのメインイベントとして「LA MAISON DU FROMAGE(ラ・メゾン・デュ・フロマージュ)」を開催します。昨年ご好評をいただいた「Fromages Village(フロマージュ・ヴィレッジ)」に続き、様々な角度からチーズをお楽しみいただける参加型のイベントです。会場は、表参道駅から徒歩1分と、アクセスに便利な「ZeroBase 表参道」。会場の外観を飾るメインビジュアルには「フロマージュが大好き!」なパリジェンヌ、女優のJulie Boulanger(ジュリー・ブランジェ)が登場します。彼女のフロマージュへのあふれる愛が表現されたスタイリッシュなデザインに注目です。

なお本イベントでは、フロアごとにテーマを分け、次のようなプログラムをご用意しています。



会場外観イメージ

## ▼ “味わう”フロマージュ:試食体験 (1F)

※無料

貴重なヨーロッパ産チーズの試食体験コーナーは、スタンディングの寿司バーをイメージし、「チーズバー」と名付けました。チーズの盛り合わせ 3 種類の中から好きなプレートの一つをお選びいただけます。「白カビタイプ」「ウォッシュタイプ」「ハードタイプ」など、たくさんの種類を一度に食べ比べられるチャンスです。また、ご試食いただいたチーズを会場内でお買い求めいただくことも可能です。



チーズバーイメージ



チーズプレート3種  
(飲み物はワークショップでのみ提供)

## ▼ “楽しむ”フロマージュ:ワークショップ (2F・3F)

※参加お申し込みは当日、現地でのみ受け付けます

※無料

2F では「飲み物とのマリアージュ」、3F では「チーズの食べ方、盛り付け方」と、2つの大きなテーマに沿って、ワークショップを開催します。15 分間のワークショップを1日に5回、各回異なる内容で開催。当日現地で受付しますので、お気軽にご参加いただけます。

講師には、第2回世界最優秀フロマージュコンクールで優勝した経歴をもつ、ファビアン・デグレ(Fabien Degoulet)氏らをお迎えいたします。

※定員制のため、満席でご参加いただけない場合もございます。あらかじめご了承ください。



昨年の様子  
(ファビアン・デグレ氏)

### 【ワークショップ スケジュール 各回 15 分間】

飲み物とのマリアージュ		
2F	13:00～	アルコールだけじゃない。日本茶もチーズに合うんです！
	14:00～	スパークリングワインがチーズをより美味しく華やかに！
	15:00～	アフタヌーンティーは紅茶とチーズが気分
	16:00～	日本酒が実はチーズに一番合う飲み物!?
	17:00～	世界に誇る日本のウイスキーがチーズに出会ったら…?
チーズの食べ方、盛り付け方		
3F	13:30～	カッティングでこんなに違う！チーズの見せ方
	14:30～	秋のチーズの楽しみ方
	15:30～	<<うまみ>>プラザー。チーズとだしの関係
	16:30～	フレッシュフルーツとチーズは 1 ピースのケーキにも勝る!?
	17:30～	和素材を合わせると、チーズがぐっと身近に



(C) N.CARNET CNIEL

(C) N.CARNET CNIEL



セミナーイメージ画像

## ●「LA MAISON DU FROMAGE(ラ・メゾン・デュ・フロマージュ)」概要

### <開催期間・営業時間>

2016年11月1日(火)～7日(月) 12:00～20:00

※11月1日(火)は17:00より一般オープン

※11月7日(月)は17:00まで

### <プログラム>

◇フロマージュ試食体験:1F

◇フロマージュ・ワークショップ

・「飲み物とのマリアージュ」:2F

時間:各日13:00・14:00・15:00・16:00・17:00から各回15分間

・「チーズの食べ方、盛り付け方」:3F

時間:各日13:30・14:30・15:30・16:30・17:30から各回15分間

### <会場>

ZeroBase 表参道

〒107-0062 東京都港区南青山5-1-25 <http://zerobase.kesion.co.jp/>

### <主催>

Cniel(フランス全国酪農経済センター)・EU(ヨーロッパ連合)

▼イベント「LA MAISON DU FROMAGE(ラ・メゾン・デュ・フロマージュ)」 Facebook ページ

<https://www.facebook.com/events/181482495588894/>

▼「Cniel/EU フロマージュキャンペーン 2016」 Facebook ページ「フロマージュ(fromages)」

<https://www.facebook.com/europeancheese.japan>

### Cniel(フランス全国酪農経済センター):

フランス国内の約90,000人の酪農家、および、3,000の乳業メーカーが加盟する非営利団体。

主に、国内外の酪農業界の経済動向や、乳製品が健康に与える影響に関するリサーチ、チーズを中心とした乳製品の広報活動をおこなう。

### ■ フロマージュ(fromages)インスタグラム開設キャンペーンを開催中!

フロマージュ(fromages)のインスタグラム開設を記念して、現在キャンペーンを実施中です。

@lesfromages\_jp をフォローした上で、ハッシュタグ『#メゾンフロマージュ』を付けたフロマージュ(チーズ)の写真をInstagramに投稿していただいた方の中から抽選で10名様に、フロマージュの詰め合わせ(5,000円相当)をプレゼントいたします。詳細はキャンペーン公式ページよりご確認ください。

・キャンペーン期間:10月1日(土)～10月31日(月)

・キャンペーン公式ページ:<https://tagplus.jp/lesfromages/>

また、イベントが始まる11月1日(火)からは、フロマージュセルフイーのコンテストを開催します。

@lesfromages\_jp をフォローした上で、ハッシュタグ『#メゾンフロマージュ』を付けてチーズを楽しんでいるセルフイー(自撮り写真)をInstagramに投稿してください。優勝賞品の特製カッティングボード&フロマージュ詰合せ(総額2万円相当)をはじめ、10名様にすてきなプレゼントをご用意しております。ぜひイベント会場でフロマージュセルフイーの撮影をお楽しみください。

### お問い合わせ先

SOPEXA JAPON 担当:齋藤/鈴木/吉岡

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-12-8 3F

Tel:03-5789-0083 Fax:03-5789-0087 E-mail:pr\_jp@sopexa.com

