

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 6 月 18 日

帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本雄 × FRESH CHEESE STUDIO

開発期間 1 年以上！できたてチーズの味わいをご自宅で楽しめる

北海道十勝産ミルク使用「十勝 Burrata FROZEN」新発売

～帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」で 6 月 27 日（金）から限定販売開始～

株式会社 帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」（アナザーインペリアルホテル）に、「FRESH CHEESE STUDIO」（フレッシュチーズスタジオ）が初出品。帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本雄が監修した「十勝 Burrata FROZEN」を 2025 年 6 月 27 日（金）より販売いたします。



商品 URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/freshcheesestudio-burrata.html>

日本各地の逸品をお届けするオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」では、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーが実際に試食・体験し、帝国ホテルが自信を持っておすすめする商品を取り揃えています。

この度、できたての国産乳製品の魅力を伝えるブランド「FRESH CHEESE STUDIO」が本モールに初出品。帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本雄が監修した「十勝 Burrata FROZEN」を販売いたします。

これまで賞味期限 2 日間の冷蔵品として販売されていた「十勝 Burrata」を、より多くの皆さまに、より長くお楽しみいただきたいという思いから、冷凍での商品開発に着手いたしました。解凍後も新鮮なミルクの風味を損なうことなくお届けできるよう配合や製法を見直し、1 年以上にわたり試作と改良を重ね、冷凍状態で賞味期限 500 日を実現した「十勝 Burrata FROZEN」が完成いたしました。

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」は、全国各地の生産者の皆さまとの協業を通して、酪農業や食文化を盛り上げるとともに支援し、希少で価値ある食品の魅力を、多くの方にお届けしてまいります。

●「十勝ブッラータ FROZEN」3,780 円（2 個セット）／5,400 円（3 個セット）

北海道・十勝の新鮮なミルクからうまれた、クリーミーな味わいのブッラータです。独自の製法により乳本来の豊かな風味を保たせたカード（チーズの素）を用いて、毎日手作りされる「できたてチーズ」本来のおいしさを、急速冷凍技術により閉じ込めました。解凍後もそのままの風味をお楽しみいただけるよう、本商品専用に配合を見直し、開発に 1 年以上の歳月をかけて完成させました。カットするとクリーミーなチーズがとろけすぎることなく料理と絡み合い、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。



URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/freshcheesestudio-burrata.html>

※冷凍でお届けいたします

※60℃程度のお湯に 30 分ほどつける、もしくは流水に 2 時間ほどさらして解凍後、水気を切ってお召し上がりください

※価格は消費税込です。配送料は別途頂戴いたします

※販売状況はニュースリリース配信時点（2025 年 6 月 18 日）での情報です

<帝国ホテル 第3代総料理長 杉本雄 コメント>

十勝の生乳のおいしさを世に広めたい、という熱い想いをもつ FRESH CHEESE STUDIO チームとの出会いは、3 年前にさかのぼります。彼らが作る十勝ブッラータを初めて口に入れた瞬間、その自然な甘みとミルクの風味、そして繊細な口どけに魅力を感じました。賞味期限が短く限られた方々にしかお届けできなかったブッラータチーズを、品質や味を損なうことなく全国のより多くの方に届けたいという想いに共感し、冷凍での商品開発が始まりました。生産者の皆さまが大切に育てた牛のミルクを使用し、丁寧に手作りされたその味わいを存分に味わえるよう、試作から改良を重ね、1 年以上の歳月をかけて、納得のいく味わいの「十勝ブッラータ FROZEN」が完成しました。この商品の発売を機に、日本の酪農と食の魅力を少しでも多くの方に知っていただけるきっかけになればと願っています。



<帝国ホテル 第3代総料理長 杉本雄 プロフィール>

フランス料理の巨匠ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏のもとでシェフを務め、フランスを中心に 13 年間を過ごす。2017 年に帰国後、帝国ホテルへ入社し 2019 年より東京料理長を務めた後、2025 年 4 月より現職。本モールでは食のアンバサダーとして商品選定、食のネットワークによる開拓、自らシェフとして出品ブランドとのコラボレーションにも関わる。

「十勝ブッラータ FROZEN」のおすすめアレンジレシピ

帝国ホテル 第3代総料理長 杉本雄 の「十勝ブッラータ FROZEN」おすすめアレンジレシピ「十勝ブッラータと季節の野菜のテリーヌ」を紹介します。ブッラータチーズを丸ごと野菜のテリーヌで包んだ一品。クリーミーなチーズと春野菜テリーヌのしゃきしゃきとした食感や程よい塩味が相性抜群です。ご自宅に届く際、ブッラータチーズが入っているカップを、ゼリーを閉じ込める型として利用し、ご家庭でもお楽しみいただけます。



「FRESH CHEESE STUDIO」とは

「できたて、しあわせ。」をブランドメッセージとして掲げ、「できたて」の乳製品の魅力を伝える新たなブランドです。北海道十勝の酪農家の方が大切に育てた牛たち。その生乳のおいしさそのまま「できたて」の乳製品を通じて、ここでしか出会えない特別で新しい体験をお届けします。独自の製法により乳本来の豊かな風味を保たせたカード（チーズの素）を用いて、工房や飲食店など実際に食事をされる場所の近くでフレッシュチーズに仕上げることで、全国どこでも「できたて」のおいしさを楽しむことができます。また、国産生乳の持つ魅力を存分に引き出し、広く発信する活動を通じて、酪農業界ならびに日本の食産業の発展に貢献することを目指します。

公式 HP: <https://www.freshcheesestudio.com/>



「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」とは

「もっとあなたを、驚かせたくて。」をコンセプトに、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーがセレクトした、日本全国各地の「良いもの、良いこと」を販売するオンラインモール。「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の4つのカテゴリーで、60ブランドの商品を生産者やつくり手のストーリーとともにご紹介いたします。

公式サイト: <https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram: https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official