



Graze Experiments

「CHEESE WONDER」を手掛ける農業生産法人
ユートピアアグリカルチャーから新ブランド！

炙ってとろけて進化するチーズケーキが誕生！
“おやつの時間に魔法をかける”
『MELTY MAGIC / メルティマジック』

公式オンラインショップと、
KITASANDO COFFEE（東京都内 3 店舗にて）
2023 年 4 月 20 日（木）から販売開始

この度、22 世紀に続くお菓子作りのための放牧の実験を行う農業生産法人であり、発明的チーズケーキ「CHEESE WONDER（チーズワンダー）」を手掛ける ユートピアアグリカルチャー（本社：北海道沙流郡日高町、代表取締役社長：長沼真太郎、以下 UA）から、新ブランドとして 4 月 20 日（木）20 時より、炙ってブリュレを楽しめる体験型チーズケーキ「MELTY MAGIC」の販売を開始致します。



チーズケーキの可能性を追求した発明的チーズケーキ「CHEESE WONDER」の誕生から丸 2 年がたち、皆様に愛されるブランドに成長致しました。安定して毎月 10,000 箱以上をお届けできる体制が整った今、更なる美味しさの追求として、“表現”“味”“体験”にフォーカスし、お客様が炙って溶かして仕上げる体験型チーズケーキブランド「MELTY MAGIC」を立ち上げました。

2021 年 2 月「CHEESE WONDER」誕生時は、コロナ禍により外出に制限がかかる中でも食事やスイーツを個人や家族で愉しんでいただけるように、冷凍配送だからこそできる美味しさを表現しました。今回開発した「MELTY MAGIC」は、コロナ禍が明けつつある今、人が集まる機会に炙ってとかす「最後のひと手間」をかけて仕上げる 体験／食べ方で、おいしさや楽しさを一緒にいる人と共有してほしいと考え、作ったブランドです。また、様々な世代が当たり前のように SNS を使い情報を探したり、体験をシェアすることが一般的になった時代に、UA として、動画で撮りやすいような、炙ってとろりととける見た目の変化をすることで、その場と一緒にいないオンラインの友人とも、オフラインで一緒にいる友人や家族とも楽しめるようなお菓子になって欲しいと考えています。

UA では、22 世紀にも美味しいお菓子作りを続けるために「リジェネレイティブアグリカルチャー（環境再生型農業）」と呼ばれる、牛や鶏を飼育しながら自然を再生させる循環を作る酪農の実験に取り組んでおります。「MELTY MAGIC」では、自社で育てた放牧牛乳と、それを加工した飲むヨーグルト、平飼い卵を使用しています。牛は牧草地の中で放牧に、鶏は鶏舎の中で限りなく放し飼い近い平飼いで飼育にすることで適度な運動もしながら健康に育っていきます。地球にも動物にも人にもおいしい酪農・養鶏からできた牛乳と卵によりできているという背景もあわせてお楽しみください。

「MELTY MAGIC」は2層のチーズムースと、2層のダイヤモンドタルト層からなる4層のチーズケーキを、お客様自身でケーキの表面を炙って仕上げていただくブリュレチーズケーキ



「MELTY MAGIC」は2層のチーズムースと、2層のダイヤモンドタルト層からなる4層のチーズケーキを、お客様自身でケーキの表面を炙って仕上げていただくブリュレチーズケーキです。北海道から“できたて”を急速冷凍し、フレッシュな状態を保ったままお届け致します。お客様の好みの食感に解凍してお召し上がりいただくだけでなく、別添えのカaramelクラッシュをケーキにかけ、カaramelが溶けるまでバーナーで炙ることで、表面はパリパリ、中のチーズムースはとろりととろけ、ブリュレチーズケーキへと変化します。

おいしさの秘密 - MELTY MAGIC

1. 炙って楽しい、お召し上がり方



開封して常温で
30分～1時間程度解凍。



同封のカaramelクラッシュ
を一袋分全てかけ、
平らにならす。



バーナーでカaramelが溶けるまで炙る
少し焦げ目が出るくらいまで満遍なく
溶かすと、メルティチーズムースがとろり
ととろけてきます。



お好きなところまで溶かすと、
すぐにパリパリのカaramel層
が出来上がり。

2. 4つの変化でお好きな楽しみ方を

MELTY MAGIC はチーズケーキがもつ良さを1つのケーキに閉じ込めて、温度変化で食べ方を選んで楽しめます。パリパリ、ふわふわ、しっとり、ひんやり。その日の気分に合わせてお好きな楽しみ方を。



ブリュレ/半解凍してから炙る：
炙った部分のパリパリ食感と
苦味がアクセントとして加わり
ます。溶けて流れ出すムースの
動きにもご注目ください。



全解凍：
生チーズムースのふわとろ食感を
ご堪能いただけます。



半解凍：
食べながら溶けていく、冷凍と
全解凍の良さを両方楽しめます。



冷凍：
アイスのような食感で食べたい
ときに。

3. 4層のチーズケーキとブリュレしたカラメルの層

MELTY MAGIC は、2種類の生チーズムースと2層のダイヤモンドタルト層からなる4層のチーズケーキに、ブリュレしてできるカラメル層を足した5層構造。それぞれが絶妙なバランスで成り立っています。

+1層 カラメル

カラメルクラッシュをかけて炙ることで、パリパリの層が出来上がります。ほろ苦さと食感がアクセントに。

4層目 メルティチーズムース

ユートピアアグリカルチャーが作る「飲むヨーグルト」を入れることで、程よい酸味と甘みのあるとろりとけやすいチーズの層を作りました。

3層目 生チーズムース

4種のクリームチーズにメレンゲを混ぜて作ったこだわりの生チーズムースです。ふわふわの食感とクリームチーズの濃厚さがやみつきになります。

2層目 クレーム・ダ・マンド

アーモンドプードルに卵とバターをたっぷり入れた、しっとりと食べ応えのある生地層です。バターとアーモンドの豊かな風味が上品さを加えてくれます。

1層目 アーモンドクッキー

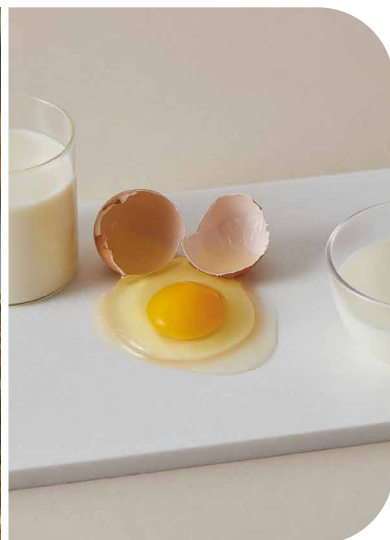
アーモンドプードルをたっぷり使ったクッキー層です。パリとろムースとしっとりとしたクレームダマンドを支え、ダイヤモンドタルトの食べ応えを生み出すクッキー



4. 地球にも動物にも人にも優しい循環でつくられた牛乳、卵、飲むヨーグルトを使用

MELTY MAGIC では、自社の放牧牛乳とそれを加工した飲むヨーグルト、平飼い卵を使用しています。

UA は、22世紀にも続く美味しいお菓子作りを実現するために、地球環境への負荷が低い「リジェネレイティブアグリカルチャー（環境再生型農業）」と呼ばれる、牛や鶏を飼育しながら自然を再生させる循環を作る農業にチャレンジしています。『最高の原材料』を追求する中でたどり着いたのが放牧酪農と平飼い養鶏です。しかし、原材料の追求の中で、こだわることが難しいのが乳製品でした。牛乳は販売のプロセスにおいて様々な育て方をされた牛乳が合わせられてしまいます。全ての乳価が均一で買い取られ、品質も混ぜられてしまうため、育て方にこだわるインセンティブが働きにくくなっています。そのため、お菓子作りに合う、最良の牛乳を目指すために自社で牧場運営を始めました。私たちが採用した放牧酪農は、牛にとって健康的な育て方であるだけでなく、酪農で発生する温室効果ガスをオフセットできる可能性があると言われています。



5. 出来立ての美味しさを急速冷凍してお届け

こだわりの素材や製法でできたお菓子を急速冷凍して、フレッシュな状態を保ったままお届けします。

「冷凍＝美味しくない」というイメージを覆す、近年の技術向上により実現した急速凍結の技術を活かし、できたての美味しさをそのまま閉じ込めてお届けします。これにより、食べたい時に溶かしてフレッシュな状態で食べるという MELTY MAGIC の最大の特徴が実現できています。

また、商品は冷凍食品だからと作り置きをせず、製造後できるだけすぐにお客さまの元へ発送できるような仕組みづくりをしています。



デザイン



MELTYMAGIC

デザインについて

冷と温、正反対の要素が様々に変化し一体となっていく様相をデザインしたいと思いました。

心を閉ざした主人公が魔法によって心を開いていく、そんなストーリーを表現しています。

ブランド名について

炙って溶けていく様子や、それによる味の変化を一番の特徴としていること、ブランドとしてワクワクするような期待感を表現し、とろけるような=MELTY、魔法のようなお菓子=MAGICという言葉を組み合わせて MELTY MAGIC というブランド名に致しました。

基本情報

- ブランド名：MELTY MAGIC（メルティマジック）
- 商品名：MELTY MAGIC（メルティマジック）
- 発売日：2023 年 4 月 20 日（木）20 時
- 内容量・価格：1 セット（5 個入り）/ 3,280 円（税込 / 送料別）
- 特長：「おやつの時間に魔法をかけるマジカルなチーズケーキ」
2 層のチーズムースと、2 層のダマンドタルト層からなる 4 層のチーズケーキを、お客様自身でケーキの表面を炙って仕上げていただくブリュレチーズケーキ。地球への環境負荷を配慮した自社で育てた放牧牛乳と、それを加工した飲むヨーグルト、平飼卵を使用しています。
- ◆ 別売り商品：バーナー / 1 本 400 円（税込）※バーナー単体の販売はございません。

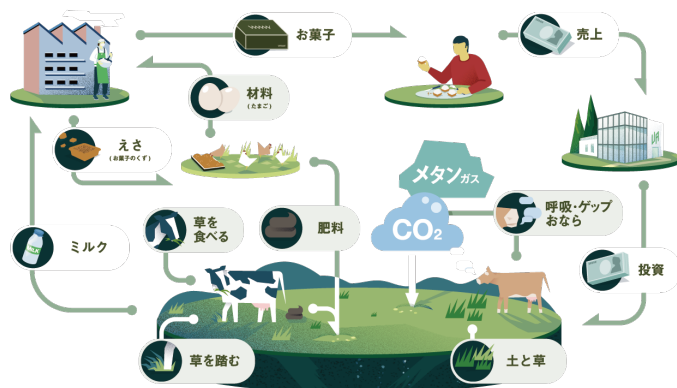
販売情報

- 1) 公式オンラインショップ
2023 年 4 月 20 日（木）～ 毎週木曜 20 時より数量限定販売
 - 2) KITASANDO COFFEE での期間限定販売
 - ・販売期間：2023 年 4 月 20 日（木）～ 約 3 か月間
 - ・取り扱い店舗：
KITASANDO COFFEE 本店 / KITASANDO COFFEE 下北沢店 / KITASANDO Kissa の 3 店舗
 - ・提供方法：イートインメニューでの（数量限定）販売
 - ・提供価格：660 円（税込）
- 公式サイト：<https://www.utopiaagriculture.com/products/meltymagic>
 - 公式 SNS アカウント
 - ・Instagram：@meltymagic_ua
 - ・Twitter：@MELTYMAGIC_UA
 - ・LINE：<https://page.line.me/138xtigf>

畜産事業（放牧酪農・養鶏）



「GRAZE EXPERIMENTS」をテーマに、美味しいお菓子作りのために美味しい原材料を追求した結果たどり着いた放牧による牛乳作りに挑戦している会社です。お菓子は食べなくてもよいものではある、それでも食べたくなるお菓子だからこそ、地球環境に悪影響をもたらさずに心から楽しめる、本当に美味しいお菓子作りを目指しています。



【放牧酪農】
北海道沙流郡日高町



【平飼養鶏】
北海道新冠郡新冠町



【山地酪農の実験】
北海道札幌市中央区

菓子事業

CHEESE WONDER



「CHEESE WONDER」チーズワンダーは、地球にも動物にも人間にも美味しい発明的チーズケーキ。フレッシュである、手間をかける、最高の原材料を使う、という美味しいお菓子作りの3つのポイントを追及するだけでなく、地球環境にも原材料を使用することから、発売当初より注目を集めています。

2021年1月の発売開始から約2年、今なお毎週の発売時には数千名のユーザーがサイトにアクセスする状態が続いています。

公式 Instagram : https://instagram.cheesewonder_ua

公式 Twitter : https://twitter.cheesewonder_ua

素材事業

GRAZE GATHERING



「GRAZE GATHERING」グレイズギャザリングは、地球環境にやさしい方法で生産された放牧牛乳や放牧牛乳の飲むヨーグルト、平飼いの卵と放牧にまつわる情報を届ける体験型サブスクリプションパッケージ。

会社概要

社名：株式会社ユートピアアグリカルチャー / 所在地：北海道沙流郡日高町字豊郷 916-6

設立：平成2年10月12日

事業：放牧牧場の運営、乳製品の製造・販売、養鶏場の運営、自社牛乳や卵を使ったお菓子の企画・販売

公式サイト：<https://www.utopiaagriculture.com/>