

## 宮城県産生乳100%！ チーズ工房Cheese Atelier Mozzaoさんの手づくり モッツアレラチーズがディナーメニューに新登場

安心、高品質な食材を求めて「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」  
～生産者訪問で料理長が地域の食材や生産者のこだわりを発掘～【宮城県・温泉リゾート一の坊】



株式会社一の坊(本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシ ヒロユキ)の料理長と調理スタッフは、宮城県蔵王町のチーズ工房「Cheese Atelier Mozzao(チーズアトリエ モッツァオ)」さんを訪ねる「ソト活」を実施し、2024年5月より、新鮮なミルクの風味が感じられるフレッシュモッツアレラチーズ“ミルクの実り”を、一の坊グループのレストランで様々な素材と共に出来立てのひとさらに仕上げ提供します。

Cheese Atelier Mozzaoのフレッシュモッツアレラチーズは、宮城県産生乳を100%使用し、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。

▼イベント「ゆと森倶楽部レストランがチーズ工房になる。～ほかほか・もっちり・ミルクィな、本当に出来立てのチーズを食べたことはありますか?～」

日程 2024年5月24日(金)(当日ゆと森倶楽部宿泊者限定)

場所 ゆと森倶楽部レストラン「ZAO FOOD DINING けやき」

時間 キッチンにてチーズづくり実演 17:00～19:00頃

協力 チーズ工房「Cheese Atelier Mozzao(チーズアトリエ モッツァオ)」

お客様の目の前でチーズ職人がモッツアレラチーズを作り、ゆと森倶楽部シェフが目の前でオーブンに仕立て提供します。

5/24(金)取材やご宿泊もお気軽にお問い合わせください(要事前予約)



◀本プレスリリース詳細はこちらから(NEWSCASTのページへリンクします)

— お問い合わせ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部

TEL: 022-222-0178(平日 11:00～16:00) / Mail: [press@ichinobo.com](mailto:press@ichinobo.com)

〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10