

ペッパーランチと花畑牧場のコラボレーション第2弾 “W チーズベーコンペッパーライス新発売 4/22～6/2 全店キャンペーンを実施します。

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、株式会社花畑牧場（本社／北海道河西郡・代表取締役／田中義剛 様）とのコラボレーション第2弾として、花畑牧場のカチョカバロチーズとモツアレチーズを使用した、『Wチーズ・ベーコンペッパーライス』の商品キャンペーンを開催します。

国内ペッパーランチは既存店昨年対比売上が41ヶ月連続（2016年3月まで）で100%を超え、好調に推移しています。

昨年9月に実施した、花畑牧場とのコラボ商品“十勝ラクレット”ビーフペッパーライスに続き、第2弾として、今回は、カチョカバロチーズとモツアレチーズの2種のチーズを使用した『花畑牧場Wチーズベーコンペッパーライス』の商品キャンペーンを開催する事となりました。

期間中は、定番のお肉たっぷりビーフペッパーライスと、Wチーズ・ベーコンペッパーライスの大盛りが無料サービスとなります。

モツアレチーズをベーコンと一緒によく混ぜ、その後、別添えの風味の強いカチョカバロチーズチーズを入れて軽く混ぜ、チーズの風味と旨味、とろっとした食感をお楽しみ頂きます。

キャンペーンPR動画には、前回同様北海道出身の近藤 智美さん（現ミスツーリズム・ワールド・グランプリ、元ミスユニバース・北海道代表）を起用し、ペッパーランチの店頭で食べ方の説明をしています。

《商品紹介》（税抜き）

花畑牧場Wチーズ・ベーコンペッパーライス 830円（大盛り無料）



この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2 ㈱ペッパーフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

広報担当 TEL：03(3829)3654 FAX：03(3829)9250 担当／川野

kawano@pepper-fs.co.jp



ナチュラルチーズコンテスト
2009年 優秀賞 受賞

カチョカヴァロとは
南イタリアでは「カチョ」はチーズ、
「カヴァロ」は馬を意味しており、
2個ずつぶら下げて熟成させる姿が、
馬の鞍から垂れ下がっているような
形だったことが語源となっています。



■花畑牧場カチョカヴァロ

カチョカヴァロは、モッツアレラを約2週間熟成させたチーズで、
モッツアレラに比べてコク味があるチーズです。

イタリアでは、焼いて食べるチーズとして有名で、チーズの表面をこんがりとし
焦がすように焼くと、表面はカリカリで香ばしく、中身はミルクの味がしっかりと
してもっちりとした伸びの良い食感になります。

花畑牧場のカチョカヴァロは、2009年 第7回 ALL JAPAN ナチュラルチ
ーズコンテストで、優秀賞を受賞したチーズです。



写真はイメージです。

モッツアレラとは

モッツアレラとは、イタリア南部のフレッシュチーズで、
くせがなく独特の弾力があります。溶かすと非常に伸びが
良いのが特徴です。ちぎって形成することから、「引きちぎる」を
意味するイタリア語の「モツァーレ」が由来しています。

■花畑牧場モッツアレラ

北海道・十勝産の生乳を100%使用して手づくりしたナチュラルチーズです。
花畑牧場では搾乳後3日以内の新鮮な生乳を使用し、低温殺菌している為、
ミルクの甘みや香りがしっかりと感じられるモッツアレラです。