

知って・食べて・楽しめるコンテンツ

▶ 会場では・・・

● 北海道地チーズSelect 5食べ比べ

約40品目の中から、お好みの5種類を選んで食べ比べができます。さらに、ワインやビールなど、チーズに合ったドリンクの販売も行います。（ソフトドリンクも販売いたします）

※北海道地チーズSelect 5食べ比べは有料です：500円（税込）

※北海道地チーズSelect 5食べ比べの対象商品は、5ページ以降をご覧ください。

● 来場者の投票でNo.1チーズを選出！「北海道地チーズセレクション2019」

会期中、北海道地チーズSelect 5食べ比べで、特にお気に入りのチーズを1つ投票していただき、一番投票の多かったチーズを人気No.1として選出します。

発表は会期後、「北海道地チーズ博」特設サイトにて公表します。

● お気に入りのチーズは、もちろん会場で購入できます。

工房やメーカーの担当者とも会話してみて、自分にぴったりのチーズが見つければ、その場で購入もできます。



▶ ステージでは・・・

● 「北海道地チーズ・アドバイザーステージ」

北海道地チーズに詳しい意見番が登場！チーズの種類や特徴を説明し、食べ比べの選び方のコツを伝授します。

● 「出店社プレゼンテーション」

出店40社の工房、メーカーの方々に自社商品への想いや特徴を紹介していただきます。

● 「北海道地チーズトークショー」

北海道地チーズにゆかりの深いゲストのトークショーや、北海道地チーズ界を牽引する生産者達による熱いトークステージを展開します。

● 「料理家によるワークショップ」

料理メニューやワインとのマリアージュなど北海道地チーズのより深い楽しみ方を実演形式でわかりやすくお伝えします。



「ミルクランド北海道 アンバサダー」の黛 英里佳さんも登場！

2016年より「ミルクランド北海道 アンバサダー」を務めている女優の黛 英里佳さんが「北海道地チーズ博2019」に登場します。

“料理が趣味”という黛さんには、「料理家によるワークショップ」にて、実際にチーズ料理に挑戦していただき、北海道地チーズの魅力や楽しさを発信していただく予定です。

このほかにも、お子様も楽しめるイベントコンテンツも準備してますので、老若男女問わず、チーズ通・チーズ好きには見逃せないコンテンツにて、皆様のご来場をお待ちしております。

※イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

北海道地チーズとは？



半世紀ほどの歴史を持つ北海道のナチュラルチーズ作り。先駆者からしっかりと受け継ぐ伝統と、さらに、作り手の創意工夫と、それぞれの土地の風土を生かしたチーズ作りにより、多種多様な進化を見せ、いまや世界的な評価を受けるまでになった北海道のナチュラルチーズ。ナチュラルチーズのサードウェーブとも言える、この新しい潮流を生み出した北海道のナチュラルチーズ、それが“北海道地チーズ”です。

▶「北海道地チーズ博2019」で楽しめるチーズの種類



フレッシュ

生乳を乳酸菌や酵素で固め、水切りする非熟成タイプ。牛乳本来の風味と爽やかな酸味が特徴です。



白カビ

表面に白カビを植え付け、中心に向かって熟成させるチーズ。トロリとした濃厚な味わいが特徴です。



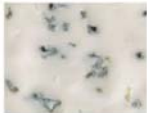
ハード・セミハード

生乳を固めたものをプレスして、水分を少なくしたチーズ。熟成期間とともに濃厚な旨味が増します。



パスタフィラータ

イタリア語でパスタは「生地」、フィラータは「糸状に裂ける」。チーズの基となるカードを繊維状の組織にするイタリア南部の代表的な製法です。



青カビ

チーズの中に青カビを入れて内側から熟成させます。刺激的な香りと強い味わいが特徴の個性派。



ウオッシュ

表面にリネンス菌などを植え付け、塩水やお酒などで洗ながら熟成させます。味わいはマイルドながら香りの強い、通好みのチーズです。

「北海道地チーズ博 2019」概要

タイトル：北海道地チーズ博 2019

開催日：2019年2月8日(金)～2月11日(月・祝)

開催時間：2月 8日(金) 16:00～21:00

2月 9日(土) 11:00～21:00

2月10日(日) 11:00～21:00

2月11日(月・祝) 11:00～18:00

入場料：無料

開催場所：表参道ヒルズ 本館B3F スペース オー（東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ 本館B3F）

主催：ホクレン農業協同組合連合会

後援：独立行政法人農畜産業振興機構（平成30年度国産チーズ競争力強化支援対策事業）

協力：北海道牛乳普及協会

URL：<https://jicheese.com/>（※北海道地チーズ博2019 特設サイト）

1月25日(金)からいよいよスタート！

表参道ヒルズ限定「北海道地チーズ限定MENU」

北海道地チーズ博2019の開催会場である表参道ヒルズでは、レストラン7店舗で「北海道地チーズMENU」を1月25日(金)からいよいよ展開いたします！[期間は2月17日(日)まで]

北海道地チーズ博2019とのコラボレーションで実現した今回の企画は、チェダーチーズを豪快に使用したハンバーグステーキをはじめ、たっぷりのチーズを加えて煮込んだとろとろ麻婆豆腐、焼き芋の天ぷらや紅玉リンゴのチーズフォンデュなど、“北海道地チーズ”を使ったオリジナルメニューを全て表参道ヒルズ限定でご用意します。

北海道地チーズを使用した7品の限定メニューから新しい発見や出会いがあるかも！寒さが続くこれからの季節。体と心を温める「北海道地チーズ」のさまざまな魅力を表参道ヒルズで是非体感してください。

《表参道ヒルズ限定》

こだわりのチーズを堪能できる
「北海道地チーズMENU」
7品



『とろとろチーズ in 麻婆豆腐』
蔭山樓（本館3F）



『焼き芋の天ぷらと紅玉リンゴの
北海道産チーズフォンデュ』
やさい家めい（本館3F）



【展開期間】

1月25日(金)～2月17日(日)



『37オリジナル
チーズハンバーグステーキ』
37 ローストビーフ（本館3F）



『スモークカマンベール &
パイナップルバーガー』
ゴールデンブラウン（本館3F）



『フリルチーズと生ハムの盛り合わせ』
ワインショップ・エノテカ & バー（本館3F）



『じゃが芋とチーズのガレット』
パール アヴァン パルタージェ（本館3F）



『モッツアレラとブルーチーズのドイツピザ』
シュベツツレ カフェ&ワイン（本館B3F）

メニューの特長、提供時間、価格等の詳細は、表参道ヒルズ ホームページ内

http://www.omotesandohills.com/press_release/

をご覧ください。

▶ 出店社と「北海道地チーズSelect 5食べ比べ」対象商品

(Appendix)



- 出店社：株式会社 アンジュ・ド・フロマージュ
- 商 品：「ganos sogá pinot noir」
- 種 類：フレッシュ
- 特 長：北海道余市町のワイナリー「ドメーヌタカヒコ」のぶどうの絞りカスに漬け込んだチーズです。まろやかな軽い酸味を楽しむことができます。



- 出店社：中標津町農業協同組合
- 商 品：「なかしべつなめらかクリームチーズ」
- 種 類：フレッシュ
- 特 長：北海道中標津町産の生乳を、知床羅臼海洋深層水の塩「ラウシップ」で爽やかに仕上げました。パンなどに塗りやすいなめらかな食感です。



- 出店社：有限会社 プロセスグループ夢民舎
- 商 品：「クリームチーズはやきた」
- 種 類：フレッシュ
- 特 長：北海道胆振産の生乳に北海道産純正生クリームを加えた、濃厚なクリームチーズです。艶が出るまでしっかりと練り上げた逸品です。



- 出店社：北海道乳業株式会社
- 商 品：「Primar（プリマル）」
- 種 類：フレッシュ
- 特 長：北海道産生乳100%のスプレッドタイプのなめらかなクリームチーズ。塩分控えめ、素材本来の風味が生きた口どけの良い味わいです。



- 出店社：有限会社 ランラン・ファーム
- 商 品：「カウベル」
- 種 類：フレッシュ系
- 特 長：チーズをまろやかにする食用炭をまぶしたフェルミエタイプのチーズ。熟成が進むにつれて増すミルクのコクをお楽しみください。



- 出店社：農事組合法人共働学舎新得農場
- 商 品：「さくら」
- 種 類：フレッシュ系 ※白い表皮はカビではなく酵母で覆われ、約10日間熟成しています。
- 特 長：ヨーロッパでのコンクール出品のために日本らしさを表現してつくられたチーズ。桜の香りがふんわりと広がる、なめらかで優しい味わい。



- 出店社：旭川あらかわ牧場合同会社
- 商 品：「和乾酪(わのチーズ) 昆布だし」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：北海道旭川市の醤油屋の昆布だしで漬け込んだ和風チーズ。ミルクの風味が豊かでクセが無く、チーズの苦手な方にもおすすめです。



- 出店社：ASUKAのチーズ工房
- 商 品：「はじめのチーズ」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：ナッツを思わせる香りと熟成による深いコクが魅力的なチーズです。チーズを覆うグレーのカビが独特の味わいをもたらします。

▶ 出店社と「北海道地チーズSelect 5食べ比べ」対象商品

(Appendix)



- 出店社：有限会社 アドナイ
- 商 品：「ミモレット・アドナイ」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：オレンジ色が特徴のセミハードタイプ。熟成3～6カ月のチーズは、熟成の進んだ物とはひと味違う、ねっとりした食感の優しい風味です。



- 出店社：株式会社 おおともチーズ工房
- 商 品：「レクタン」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：デンマークの「バティ」というチーズをモデルにした、ヨーグルトのような酸味が特徴のセミハードタイプ。パンや野菜との相性が抜群です。



- 出店社：川瀬チーズ工房
- 商 品：「TOMINO/富野 6カ月」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：6か月以上長期熟成させる大型(約20kg)のハードタイプ。生乳の良さが発揮される旨みとコク。凝縮された深い味わいがクセになります。



- 出店社：しあわせチーズ工房
- 商 品：「幸」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：5～11月の放牧時期の生乳で製造する長期熟成のチーズ。放牧期間中のミルクが持つ味と香りと発酵力が、チーズの味わいに生きています。



- 出店社：鹿追チーズ工房（有限会社 エムシーコーポレーション）
- 商 品：「プレミアムチェダー熟成15ヵ月」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：15ヵ月熟成したチェダーチーズ。アミノ酸が凝縮した濃厚な旨みの広がる逸品です。ピーラーで削り、シーザーサラダでどうぞ。



- 出店社：チーズ工房チカブ
- 商 品：「シマフクロウ」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：放牧盛りの夏のミルクで作ったチーズは、木の实のような香ばしさ。冬のチーズは、ミルクの風味が豊かです。白ワインやコーヒーと相性抜群。



- 出店社：ニセコチーズ工房有限会社
- 商 品：「二世古 ミモレット」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：ほのかに甘いキャラメルのような香りがする鮮やかなオレンジ色のチーズ。ハードタイプで醗酵味を発揮した、しっかりした旨味が特徴です。



- 出店社：有限会社 N E E D S
- 商 品：「大地のほっぺ」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：十勝幕別町の生乳を原料に、ほっぺのようにやわらかいミルクのお餅をイメージしました。独特の香りとコクが生きる加熱調理がおすすめ。

▶ 出店社と「北海道地チーズSelect 5食べ比べ」対象商品

(Appendix)



- 出店社：ノースブレインファーム株式会社
- 商 品：「季節の有機セミハードチーズ」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：1～3カ月程度の若々しい熟成。塩味がきいて食べやすく、飽きのこない味わいです。季節によって色や風味の変化を楽しむことができます。



- 出店社：有限会社 半田ファーム
- 商 品：「チモシー」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：「チモシー」は牛たちが食べる牧草の名前。牧場でのかんぴり草を食む牛から搾乳されたミルクのチーズは、生地がむっちりしたミルクーなおいしさ。



- 出店社：雪印メグミルク株式会社
- 商 品：「雪印北海道100芳醇ゴーダクラッシュ」
- 種 類：ハード/セミハード
- 特 長：独自の乳酸菌「ヘルベチカス菌」で熟成させた通常の約2倍の旨味を持つゴーダチーズ。ひとくちサイズで赤ワインによく合います。



- 出店社：新札幌乳業株式会社
- 商 品：「北海道小林牧場物語ワンキュービックブルーチーズ」
- 種 類：青カビ
- 特 長：北海道江別市小林牧場の生乳使用。塩分を抑え、まろやかな味わいに仕上げました。ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト優秀賞(2009年)



- 出店社：有限会社 富田ファーム
- 商 品：「ジャパンプルーおこっぺ」
- 種 類：青カビ
- 特 長：山吹色のボディに青かびを生育させた口どけの良いチーズ。熟成の初期は、お酒のお供に。熟成が進むと、パスタやリゾットによく合います。



- 出店社：トワ・ヴェール 黒松内町特産物手づくり加工センター
- 商 品：「くろまつないブルーチーズ」
- 種 類：青カビ
- 特 長：北海道黒松内町の酪農家が愛情をかけて育てた牛たちの生乳から。熟成約2カ月、青カビ特有の風味を抑えた塩分控えめの食べやすいチーズ。



- 出店社：株式会社 クレイル
- 商 品：「カマンベール・カレ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：かつて開高健氏が絶賛した、北海道産の牛乳と二セコ山系の湧水でつくる自然のチーズ。生きた乳酸菌が、味に変化をもたらします。



- 出店社：株式会社 十勝野フロマージュ
- 商 品：「プリ・ド・トカチ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：直径30cmサイズのプリーチーズ。熟成に時間がかかるため、完熟時には香り高い深い味わいに。洞爺湖サミットで高い評価を受けました。

▶ 出店社と「北海道地チーズSelect 5食べ比べ」対象商品

(Appendix)



- 出店社：ハートンツリー（株式会社 丘の上のわくわくカンパニー）
- 商 品：「ハートの白カビチーズ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：鶴居村菱沼農場の濃くて甘い「幸せ牛乳」で一つ一つ手づくりしています。牛乳の優しい味わいを感じる、ハートの形が可愛いチーズです。



- 出店社：ひがしもと乳酪館（財団法人めまべつ産業開発公社）
- 商 品：「カマンベールチーズ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：珍しい四角形のカマンベールチーズです。マイルドで独特の風味を持つ生タイプ。トロリとした舌ざわりが自慢のおいしいチーズです。



- 出店社：株式会社 横市フロマージュ舎
- 商 品：「横市チーズ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：「我が家で食べているものを全国の家族へ」を目標に独学でつくられたチーズ。北海道芦別市でのびのびと育った健康な乳牛たちの恵みです。



- 出店社：よつ葉乳業株式会社
- 商 品：「よつ葉 北海道十勝100 カマンベールチーズ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：北海道十勝産生乳100%使用のカマンベール。やわらかくクリーミーな食感と、上品でまろやかなミルクの風味を楽しむことができます。



- 出店社：株式会社 明治
- 商 品：「明治北海道十勝カマンベールチーズ」
- 種 類：白カビ
- 特 長：日本人の味覚に合わせた、まろやかなカマンベール。皮が薄く中までやわらか。どんな食材にも合わせやすい、料理にもおすすめのチーズです。



- 出店社：あしよろチーズ工房(足寄町農業協同組合)
- 商 品：「熟モッツアレラ『ころ』」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：棒状に伸ばしたモッツアレラチーズを短くカットし、約2週間熟成させました。かめばかむほどに、深まる味わいを楽しむことができます。



- 出店社：株式会社 北ぎゅう舎
- 商 品：「フェルサンゴ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：地元・美深町の生乳の素材の味をいかし、ミルクが香るチーズを目指して作られています。塩味控えめで、子どもさんとも一緒にたべられる優しい味のチーズです。



- 出店社：株式会社 大樹農社(湖水地方牧場)
- 商 品：「湖水地方牧場のモッツアレラチーズ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：湿原で営む水牛酪農から生まれたモッツアレラチーズ。ジャパンチーズアワード2018で銀賞受賞。一流シェフが認める味です。

▶ 出店社と「北海道地チーズSelect 5食べ比べ」対象商品

(Appendix)



- 出店社：ニセコ高橋牧場（株式会社 高橋牧場）
- 商 品：「モッツアレラミニ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：やわらかな口当たりとシルキーな味わいが特徴です。約10gのミニサイズなので、切らずにそのまま食べることができます。



- 出店社：株式会社 Fattoria Bio Hokkaido
- 商 品：「イタリア職人がつくるカチョカヴァロ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：固い表面に覆われた中身は、食感なめらか。コクのあるシルキーな味わいが特徴です。そのままでも、厚切りをグリルで焼くのもおすすめ。



- 出店社：有限会社 パインランドデリー
- 商 品：「さけるモッツアレラ スtring」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：搾りたての自社生乳を100%使用したさけるタイプのフレッシュチーズ。ほんのりミルク味に塩味をプラス。そのままでも、お料理にも。



- 出店社：べこちちFACTORY
- 商 品：「さけるチーズしょうゆ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：自社牧場である北海道天塩町の渡辺牧場で搾った自家製の牛乳を使用。利尻昆布しょうゆを使った、コクと旨味のあるチーズです。



- 出店社：株式会社 牧家 弄月事務所（営業本部）
- 商 品：「プロボローネ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：北海道伊達市近郊産のミルクの旨味をぎゅっと詰め込んだ、お手軽サイズのチーズです。おつまみやサラダ、オープン料理のトッピングにも。



- 出店社：村上牧場 ミルク工房レブレラ
- 商 品：「スカモルツァ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：モッツアレラを塩水に漬け、乾燥熟成させたチーズ。牧場の青草や乾草で育てた牛のミルクでつくりました。フライパンでの素焼きがおすすめ。



- 出店社：有限会社 レークヒル牧場
- 商 品：「ハーブソルトStringチーズ」
- 種 類：パスタフィラータ
- 特 長：パセリやバジル、ローズマリー、昆布等のブレンドによるオリジナルハーブソルトを練り込んでつくった、さけるチーズです。



- 出店社：株式会社 白糠酪恵舎
- 商 品：「ロビオーラ」
- 種 類：ウォッシュタイプ
- 特 長：イタリア語で「赤くなる」を意味する名のとおり、熟成とともに表面が赤くなります。赤ワインに合う他、生力キにのせて焼くのもおすすめ。