



メーカー・工房直売ブース

全道各地から自主出店27社、セレクトコーナーに32社が出店。
北海道の新鮮な牛乳と乳製品、約600種類がズバリ！
商品に迷ったらチーズプロフェッショナル石川さんに相談！

チーズプロフェッショナル 石川 尚美さん

来場者先着100名さまにウエルカムMILK！

期間中、ご来場いただいたお客様
先着100名様にパック牛乳(200ml)をプレゼント!!

- 実施期間／開催中毎日午前10時～
- 数量／各日先着100名様

MILKLAND HOKKAIDO エールギフト

数量限定 1口・1,000円以上を寄付いただいた方に、メーカー協賛詰合せをお一人様1袋進呈。

- 実施期間／開催中毎日
- 数量／各日50個限定

※メーカー協賛詰合せは、数に限りがございます。
※寄付金は全て地域の青少年育成のために寄付させていただきます。
※寄付は「現金のみ」とさせていただきます。

※イメージ

藤丸と歩んだ35年の軌跡展！

35年続いてきたフェアと藤丸百貨店の歴史を勝毎の記事やポスターで振り返るパネル展を開催！

- 実施期間／開催中毎日

※イメージ

ありがとうございます 藤丸百貨店

藤丸百貨店7階 催し会場

2023.1.12(木)～16(月) **5日間** 午前10時～午後7時 最終日のみ午後4時終了

ホームページ、SNS等で最新の情報をご確認ください。

検索

※主催／北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会、※特別協賛／十勝毎日新聞社、※後援／十勝酪農畜産対策協議会、十勝地区農業協同組合連合会、帯広市、(公社)北海道栄養士会十勝支部、北海道、(一社)中央酪農会議、(公社)北海道栄養士会、(一社)北海道消費者協会、北海道新聞社、朝日新聞北海道支社、読売新聞北海道支社、毎日新聞北海道支社、日本経済新聞社札幌支社、日本農業新聞北海道支社
【フェアに関するお問い合わせ】ミルク&ナチュラルチーズフェア2023事務局 mo-fair.jimukyoku@ing-corp.jp
※営業時間に変更になる場合がございます。※詳細内容は変更になる場合がございます。※イベント内容・日時に変更される可能性があります。※会場内では常にマスクの着用をお願いします。※混雑時は3つの密回避のため、会場への入場制限をさせていただきます。

販売企画も盛りだくさん！

ESSEN×道内チーズ工房コラボ

札幌市内にあるチーズバーガー専門店「The CheeseBurger ESSEN」北海道産牛肉100%の粗挽きビーフパティと北海道産小麦を使用した自家製パンズで作るハンバーガーは絶品！今回は、ミルク&ナチュラルチーズフェア出店社のチーズを使ったチーズハンバーガーを販売します。

- 販売期間：12日(金)～15日(月)
- 販売価格：843円(税込)～

※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

※イメージ

北海道のイイ未来 スクールマルシェ

北海道の牛乳・乳製品の未来を担う北海道の農業高校、大学の生徒たちが作った牛乳・乳製品を週末限定で販売します。

- 出品校：旭川農業高校、別海高校、標茶高校
- 販売期間：14日(金)・15日(土)
- 販売時間：各日午前10時～

※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

※イメージ

道産チーズ食べ比べセット！

一口サイズの5種類のチーズを詰め合わせにして販売します。

- 販売場所：セレクトコーナー内
- 販売期間：開催中毎日
- 販売数量：初日・土・日曜日50個、金・月曜日30個
- 販売価格：540円(税込)

※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

※イメージ

ソフトクリーム&アイス販売

会場内では、酪農王国が誇る濃厚で自然な味のソフトクリームやアイスも販売します！

- 販売期間：開催中毎日

※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

※イメージ

毎日楽しいステージ！

いつもの「食卓」がちょっとイイ毎日に出店社が教えるまかないレシピ紹介ステージ

出店社が普段食べている「まかないレシピ」や、より美味しく食べるためのひと手間など、かんたんにお家で真似できるようなレシピをステージで実演します。

・12日(金) 午前11時～・13日(土) 午前11時～・16日(月) 午前11時～

生産者が語るちょっとイイ未来 生産者クロストーク

出店社がステージに登場！ステージごとに設けたテーマを元にトークセッションを行います。普段は聞けない、商品に詰まった想いなどを発信していただきます。

・12日(金) 午後4時～・13日(土) 午後4時～・14日(日) 午後4時～
・15日(月) 午後4時～・16日(月) 午後3時～

会場で聞けるちょっとイイ話 乳業メーカーPRステージ

牛乳・乳製品を日常的に取り入れることの大切さが分かる食育セミナーやメーカー商品のPRをステージで行います。

・12日(金) 午後1時～・13日(土) 午後2時～・14日(日) 午後1時～

北海道のイイ未来 学生プレゼンステージ

道内の学生が普段から取り組んでいること、授業を通じて学んだことなどを発表します！学生目線で北海道の酪農について語っていただきます。

・15日(土) 午前11時～ 帯広畜産大学 チーズ部

“ひと手間”でちょっとイイ毎日 おもてなしプラトールェッスン

ひと手間ですてきなおうち時間を。会場で購入いただいたチーズをステキに盛り付ける方法をレクチャーします。講師は、2021年フロマジェの世界大会で見事3位に入賞を果たした「Toyo Cheese Factory」の長原ちさとさんが努めます。

・14日(日) 午前11時～・15日(月) 午後1時～

※イメージ

牛乳が好きになるイイクイズ ミルクランドクイズステージ

正解者にはオリジナルグッズが貰えるクイズステージを開催！ステージには元氣くんも登場します！

・14日(日) 午後2時～・15日(月) 午後2時～・16日(月) 午後1時～

元氣くん

藤丸百貨店7階 催し会場案内図

入口 ↑ | ↓ 出口

セレクトコーナー エールギフト

牛やミルクのある風景絵画展

●案内図に載っている番号は、本誌裏面に記載した自主出店販売および委託販売を行っている店舗番号です。お求めの商品は、上記の案内図をご参照ください。

MILK & NATURAL CHEESE FAIR 2023

ミルク&ナチュラルチーズフェア2023

北海道産を選ぶ、ちょっとイイ毎日。

プレミアム付
どさんこ商品券が
ご利用できます。

メーカー・工房直売ブース

全道各地から自主出店36社、セレクトコーナーに31社が出店。
北海道の新鮮な牛乳と乳製品、約800種類がズバリ！
商品に迷ったらチーズプロフェッショナル石川さんに相談！

チーズプロフェッショナル
石川 尚美さん

**来場者先着100名さまに
ウエルカムMILK！**

期間中、ご来場いただいたお客様
先着100名様にパック牛乳(200ml)をプレゼント!!

●実施期間／開催中毎日午前10時30分～
●数 量／各日先着100名様

MILKLAND HOKKAIDO エールギフト

数量限定
1口・1,000円以上を寄付いただいた方に、
メーカー協賛詰合せをお一人様1袋進呈。

●実施期間／開催中毎日
●数 量／各日50個限定

※メーカー協賛詰合せは、数に限りがございます。
※寄付金は全て地域の青少年育成のために寄付させていただきます。
※寄付は「現金のみ」とさせていただきます。

ミルクランド北海道カフェ

札幌スイーツ&カフェ専門学校の学生がオリジナルミルクドリンクのレシピを考案！

●実施期間／開催中毎日

丸井今井札幌本店で初開催！

丸井今井札幌本店 大通館9階 催事場

2023.1.19(木)～23(月) **5日間** 午前10時30分～午後7時30分 最終日のみ午後5時終了

ホームページ、SNS等で最新の情報をご確認ください。

主催／北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会 ■後援／北海道、札幌市、(一社)中央酪農会議、(公社)北海道酪農士会、(一社)北海道消費者協会、北海道新聞社、朝日新聞北海道支社、読売新聞北海道支社、毎日新聞北海道支社、日本経済新聞札幌支社、日本農業新聞北海道支社
【フェアに関するお問い合わせ】ミルク&ナチュラルチーズフェア2023事務局 mc-fair.jimukyoku@ing-corp.jp
※営業時間は変更になる場合がございます。※詳細内容は変更になる場合がございます。※イベント内容・日時は変更される可能性があります。※感染症拡大防止のため、マスク着用の徹底、手・指の消毒、適度な距離の確保をお願いしております。※混雑時は3つの密回避のため、会場への入場制限をさせていただきます。

販売企画も盛りだくさん！

「poroco」presents札幌市内飲食店特別出店

情報誌「poroco」による札幌市内飲食店とミルク&ナチュラルチーズフェアのコラボ企画！フェア限定メニューを会場内で販売します。

●出品店(販売品目)・販売価格・販売日(午後12時～)：
ORIGINAL DINING KENT.S
「ごちそうラップ クラムチャウダー」972円(税込)／19日
「ごちそうラップ クリーミーフォンデュ」972円(税込)／20日
C'est BO et BON「ジャルダン・デジュレ」670円(税込)／19日
RICCI cucina ITALIANA「チーズテリーヌ」664円(税込)／20日
●販売数量：各日各30個 ※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

ESSEN×道内チーズ工房コラボ

札幌市内にあるチーズバーガー専門店「The CheeseBurger ESSEN」。北海道産牛肉100%の粗挽きビーフパティと北海道産小麦を使用した自家製パンズで作るハンバーガーは絶品！今回は、ミルク&ナチュラルチーズフェア出店社のチーズを使ったチーズハンバーガーを販売します。

●販売期間：開催中毎日
●販売価格：843円(税込)～
※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

北海道のイ未来 スクールマルシェ

北海道の牛乳・乳製品の未来を担う北海道の農業高校の生徒たちが作った牛乳・乳製品を限定販売します。

●販売日時・出品校：
19日(金)午後3時～ 名寄産業高等学校
20日(土)午前10時30分～ 名寄産業高等学校
21日(日)午後0時～ 旭川農業高等学校
22日(月)午後0時～ 岩見沢農業高等学校
※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

道産チーズ食べ比べセット！

一口サイズの5種類のチーズを詰め合わせにして販売します。

●販売場所：セレクトコーナー内
●販売期間：開催中毎日
●販売数量：初日・土・日曜日100個
金・月曜日50個
●販売価格：540円(税込)
※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

ソフトクリーム&アイス販売

会場内では、新鮮な牛乳を使ったソフトクリームやアイスも販売します！

●販売期間：開催中毎日
※商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

毎日楽しいステージ！

**いつもの「食卓」がちょっとイイ毎日！
出店社が教えるまかないレシピ紹介ステージ**

出店社が普段食べている「まかないレシピ」や、より美味しく食べるためのひと手間など、かんたんにお家で真似できるようなレシピをステージで実演します。

・19日(金) 午後5時～・20日(土) 午後4時～・23日(月) 午後0時～

**生産者が語るちょっとイイ未来
生産者クロストーク**

出店社がステージに登場！ステージごとに設けたテーマを元にトークセッションを行います。普段は聞けない、商品に詰まった想いなどを発信していただきます。

・21日(日) 午後5時～・22日(月) 午後5時～・23日(月) 午後3時～

**会場で聞けるちょっとイイ話
乳業メーカーPRステージ**

牛乳・乳製品を日常的に取り入れることの大切さが分かる食育セミナーやメーカー商品のPRをステージで行います。

・20日(土) 午後1時～、午後5時～・21日(日) 午後1時～・22日(月) 午後1時～

**北海道のイ未来
学生プレゼンステージ**

道内の学生が普段から取り組んでいること、授業を通じて学んだことなどを発表します！学生目線で北海道の酪農について語っていただきます。

・19日(金) 午後2時～ 名寄産業高等学校・21日(日) 午前11時～ 旭川農業高等学校
・22日(月) 午前11時～ 岩見沢農業高等学校

**“ひと手間”でちょっとイイ毎日
おもてなしプラトールレッスン**

ひと手間ですてきなおうち時間を。会場で購入いただいたチーズをステキに盛り付ける方法をレクチャーします。講師は、2021年フロマジェの世界大会で見事3位に入賞を果たした「Toyo Cheese Factory」の長原ちさとさんが努めます。

・21日(日) 午後4時～・22日(月) 午後2時～

**牛乳が好きになるイイクイズ
ミルクランドクイズステージ**

正解者にはオリジナルグッズが貰えるクイズステージを開催！ステージには元氣くんも登場します！

・21日(日) 午後3時～・22日(月) 午後3時～

ミルク&ナチュラルチーズフェア 札幌会場案内図

会場内には、北海道産牛乳・乳製品の魅力を伝えるための様々な企画が用意されています。

エスカレーター

エレベーター

ESSEN

poroco/スクールマルシェ

セレクトコーナー

ギフト

ステージ

●案内図に載っている番号は、本誌裏面に記載した自主出店販売および委託販売を行っている店舗番号です。お求めの商品は、左記の案内図をご参照ください。



帯広自主出店販売／札幌自主出店販売											
①明治 明治おいしい牛乳(900ml) ①確かなおいしさの道内産生乳を使用②ナチュラリスト製法・コウジはそのまますっきりとした後味実現③開封まで空気・光に近く、遮光性に優れた包装なので、新鮮な香りをキープ。	②よつ葉乳業 北海道十勝 大人のマンパール&ブルー まろやかなカンパールのおいしさに、青かび特有のコクと香り・旨みが増した複雑な味わいは、ワインにぐよく合います。ブルーチーズは初心者の方にもおすすめです。	③フロマージュの杜 クリームチーズ ラムレーズン 北海道産生乳を使用した自家製クリームチーズに、ラム酒漬けたレーズンとオレンジピールをブレンドしたフルーティーな味わいです。	④長沼あいす 酪乳品工房 COW'S KITCHEN (ガリツクベッパ)新商品 モッツァレラチーズとガーリックとペッパーを掛け合せました。サラダやお酒のおつまみに合うまま召し上がったり、肉類と一緒にでも美味しくいただけます。	⑤ファットリアビオ北海道 イタリアの職人が作るカチョヴァロ 北海道産100%の生乳のみで作られたナチュラルチーズです。グリンや酸度でステーキなどに敷いて濃厚なチーズの香りを楽しめます。フィアッロでは北海道のかきガブリ口は毎日上であって、肉類と焼いても美味しい商品です。	⑥Ange de fromage リヴィエール ブラン(白カビタイプ) チーズ 職人歴45年の三浦豊史(ミウラトヨフミ)が造る、最後の白カビタイプのチーズ。	⑦黒松内町特産物手づくり加工センターフ・ヴェール クリームチーズ クリームチーズは生乳にクリームを加え、熟成させて作るフレッシュタイプのチーズで、高い脂質の中に水分が含まれ、滑らかで口どけが良い。クリームチーズをそのまま加熱して、和食に使ったりお惣菜などで、料理に応用できます。 ※SEBALL JAPAN チュルチン・コンテ・スニーク 業務用受託製造	⑧ニセコ高橋牧場 のむヨーグルト ご当地ヨーグルトグランプリ2018金賞受賞。濃厚ながらもほどよい酸味が後味がさっぱりしたのむヨーグルトです。	⑨チーズ工房アドナイ SAYURI カンパールと同じ白カビタイプのチーズ。熟成すると同じように味の変化と食感の変化が楽しめる。フレンチなど熱を加えても美味しいいただけます。			

<p>常広自主出店販売／札幌自主出店販売</p>											
<p>清水町</p> 	<p>足寄町</p> 	<p>更別村</p> 	<p>鹿追町</p> 	<p>清水町</p> 	<p>新得町</p> 	<p>大樹町</p> 	<p>中札内村</p>	<p>幕別町</p>	<p>芽室町</p>	<p>白糠町</p>	<p>浜中町</p>
<p>⑩ キサラファーム</p> <p>雪むし こしやうを練り込んだクリームチーズをモッツアレラで包み込んだ新感覚のチーズです。「男子ごはん」で紹介されました。</p> 	<p>⑪ しあわせチーズ工房</p> <p>幸 5～11月の放牧時期の生乳で製造する最長熟成のチーズです。放牧期間中のミルクは、暑がり育ててもよく、健胃するものが強いのも、チーズを美味しく味わいにあります。</p>  <p>JAPAN CHEESES AWARDS2020サブ受賞 World Cheese Awards2022 Super Gold受賞</p>	<p>⑫ さらべつチーズ工房</p> <p>酪佳 今年は二年以上熟成させたチーズ。旨味がとても強いチーズです。</p> 	<p>⑬ カントリーホーム風景</p> <p>草原のヨーグルト デーデーぽぽ 自社牧場の生乳を使用し、滑らかで酸味が抑えた口当たりがしっかりとし、ヨーグルト、ノンホモ製法のため上層部にクリームの層ができるのも特徴。</p> 	<p>⑭ あすなろファームing</p> <p>あすなろ牛乳 村上牧場のこだわり放牧ミルクを100%使用した、低温殺菌ノンホモ牛乳です。</p> 	<p>⑮ 共働学会新得農場</p> <p>ラクレット 加熱することで、香ばしさと深い味わいが生まれるチーズです。オープン、フライパンでとろ～り焼いて、ししが芋やパンと一緒に召上りがください。</p> 	<p>⑯ 半田ファーム</p> <p>清見ワインかす漬け ウォッシュタイプのチーズをワインのしぼりかすに漬け熟成したチーズです。</p> 	<p>⑰ チーズ工房 十勝野フロマージュ</p> <p>田楽みぞ漬けカマンベール 自慢のカマンベールチーズを十勝産大豆使用の田楽味噌に漬け込みました。そのまますべてでも、ご飯のお供にも。店舗人気No.1商品です。</p>	<p>⑱ チーズ工房 NEEDS</p> <p>大地のほっぺ 十勝産町の新鮮で食質な生乳を原料に、ほっぺのうしろにあららみミルクのお餅をイメージして製造した商品です。熟成期間は10日間程度ですが、熟成が進むにつれて、深いコクと香りが増します。</p>	<p>⑲ TOYO Cheese Factory</p> <p>age 07 03 04 STICK SET 旨味が凝縮され芳醇な風味を感じられる age 07 ハード、ミルクの風味が際たれマイルドな age03 ヨー、酸味と塩味のバランスが絶妙な age 04 チューダーを各本ずつパックしました。</p>	<p>⑳ チーズ工房 白糠酪恵舎</p> <p>モッツアレラ 溶かすと糸を引くフレッシュチーズでピッツァに使えるほか、トマトとカプレーゼにするとおいしく、酪恵舎のモッツアレラはほかほかミルクを食べている様です。</p>	<p>㉑ おおともチーズ工房</p> <p>プチボールモッツアレラ きりたつぷ昆布しょうゆ 作れたのモッツアレラチーズを地元特産の昆布しょうゆに漬けたおつまみチーズです。</p>

帯広セレクトコーナー販売／札幌自主出店販売										帯広自主出店販売／札幌セレクトコーナー販売									
<div>札幌市</div> <div></div>	<div>伊達市</div> <div></div>	<div>函館市</div> <div></div>	<div>興部町</div> <div></div>	<div>ニセコ町</div> <div></div>	<div>美深町</div> <div></div>	<div>鶴居村</div> <div></div>	<div>中標津町</div> <div></div>	<div>帯広市</div> <div></div>	<div>帯広市</div> <div></div>	<div>士幌町</div> <div></div>	<div>大樹町</div> <div></div>								
<div>②新札幌乳業</div> <div>北海道小林牧場特産超熟手づくりブルーチーズ200g 江別市小林牧場で搾乳された生乳のみを使用。 当法人気の手づくりブルーチーズを更に熟成させた超熟成タイプです。 ドルチェタイプのめらかな食感とシャープな味わいが特徴です。</div> <div></div>	<div>③牧家 Bocca</div> <div>牧家 かけるチーズソース カンクワイヨット 自社のナチュラルチーズを主原料にチーズソースを作りました。冷蔵状態でもとろりしているので、パンに塗ったり野菜のディップにと様々な使い方が出来ます。</div> <div></div>	<div>④北海道乳業</div> <div>Primar(プリマール) 道産生乳100%で作られた塩分控えめでクリーミーな塗りやすいクリームチーズです。ツケのない軽さが特徴です。</div> <div></div>	<div>⑤ノースブレインファーム</div> <div>オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト(加糖・砂糖不使用) 自社有機生乳100%使用。スッキリしたミルク感が特徴の、シンプルな材料で作った全乳タイプのヨーグルトです。</div> <div></div>	<div>⑥ニセコチーズ工房</div> <div>二世古 楓月浦ワイン セミハードタイプの二世古 楓[kaede]は月浦ワインの熟成した限定商品です。噛むたびにワインの香りが口の中に広がる、味わい深いチーズになりました。</div> <div></div>	<div>⑦きた牛舎</div> <div>牧場のクラレット 選別しておいしく仕上げた、ワッパン系セミハード、ラクレットのチーズです。美濃産サイレージで飼育されたホウレン草の生地で製造。土壌由来の自然な香りと熟成で増える旨み3カ月熟成して仕上げます。香りのよい食べやすいチーズです。</div> <div></div>	<div>⑧鶴居村 酪産館</div> <div>鶴居プレミアムゴールド 6ヶ月熟成のゴールドラベルをさらに半年以上じっくりと熟成させた限定商品です。噛むたびにコクと風味が口の中に広がる、味わい深いチーズになりました。</div> <div></div>	<div>⑨JA中標津 乳製品工場</div> <div>ながしべつなめらかクリームチーズ 生乳の豊かなコクを、さわやかな酸味と知床羅臼海産深層水の塩「ラウジブル」で仕上げました。めめらかな食感なので、バターやマーガリンのように塗ってお使いください。</div> <div></div>	<div>⑩香林農園</div> <div>テレイーネ 2ヵ月以上熟成したヤギのセミハードチーズ。深い個性的な旨味が特徴。</div> <div></div>	<div>⑪十勝加藤牧場 乳と蜜と大地の工房</div> <div>ゴールデンジャージーヨーグルト プレэн 乳成分が富みジャージー生乳100%だからこその味わえる濃厚なクリーム感。爽やかなやさしい酸味とミルクのコクが味わえる食べ応えのあるヨーグルトです。そのままでも、ちろん、フルーツとの相性も抜群です。</div> <div></div>	<div>⑫山岸牧場「さくら工房」</div> <div>生乳100%ヨーグルト 原料の生乳は自社牧場の真質な生乳を使用しています。ノンホモ牛乳を使用のためクリームの層がでるヨーグルトの中でも「ド」シンプルな味です。</div> <div></div>	<div>⑬坂根牧場 乳life</div> <div>乳life牛乳 この度、当牧場の放牧牛乳の販売が開始いたしました。濃厚ですが後味さっぱりな牛乳です。是非お試しください。</div> <div></div>								

 <p>江別市</p>	 <p>江別市</p>	 <p>別海町</p>	 <p>芦別市</p>	 <p>共和町</p>	 <p>安平町</p>	 <p>安平町</p>	 <p>むかわ町</p>	 <p>八雲町</p>	 <p>長万部町</p>	 <p>旭川市</p>	 <p>旭川市</p>
<p>③④北海道酪農公社</p> <p>手造りクリームチーズ</p> <p>北海道の新鮮な生乳と生クリームを原料に、熟練者により代々受け継がれてきた伝統的な手造り製法によって、丁寧に造り上げました。</p> 	<p>③⑤町村農場</p> <p>町村農場クリームチーズプレーン</p> <p>町村農場自家生産生乳とクリームからつくった無添加のクリームチーズ。口の中で、やさしいミルクの味わいがひろがります。</p> 	<p>③⑥べつかい乳業興社</p> <p>べつかいの牛乳屋さん三角パック</p> <p>生乳生産量日本一の別海町産生乳を100%使用した替懐かしい三角パック牛乳。</p> 	<p>③⑦横市フロマージュ舍</p> <p>横市カットチーズ</p> <p>横市チーズを食べやすい大きさにカットしました。ワインの肴やチーズトーストなどでお召し上がりください。</p> 	<p>③⑧北海道クレイル</p> <p>カマンベール・カレ</p> <p>フランス語でチーズを意味するカレ、第一作目の作品であり、爽やかでフレッシュなカマンベールです。</p> 	<p>③⑨チーズ工房角谷</p> <p>kakuyaカマンベール</p> <p>胆振東部地区産の生乳を使用し、口の中でするける舌触りとまろやかなコクのある味わい特徴です。</p> 	<p>④⑩夢民舎</p> <p>スモークカマンベールはやきた</p> <p>2002年、日本で初めて商品化した焼酎カマンベールです。今年10月焼酎方法を見直し、さらに美味しくなりました。しっかりと焼酎の香りと、口に残るミルクの風味が絶妙なバランスです。</p> 	<p>④⑪ASUKAのチーズ工房</p> <p>ストリングしおかげ</p> <p>牧場の牛たちが食べているのは、潮風に乗って運ばれてきた、清のネグロが豊富な牧草です。その海で育ったしやもを粉末にして、さけるチーズに練り込み、醤油で味を付けた。</p> 	<p>④⑫八雲チーズ工房</p> <p>カマンベールやくも</p> <p>八雲町屈指の酪農家の高品質生乳を使い、無調整で丁寧に作り上げた、やわらかくまろやかな自然の味わいをお楽しみください。</p> 	<p>④⑬川瀬チーズ工房</p> <p>長万部ウォッシュ</p> <p>時間の経過でだんだんと食感や香りが変化します。もちっとした弾力と歯ごたえが楽しめます。外皮はお好みで、そのままでも取り除いてもいいです。</p> 	<p>④⑭ブルチーズドリーマー</p> <p>江丹別の青いチーズ</p> <p>本フランスの製法で作る「フランスの良いブルチーズ、青草や干し草をたがひと食べ育った伊勢ファームの産地年の生乳を使用。JAL、ANA国際線ファーストクラス機内食に採用された唯一の産地チーズです。</p> 	<p>④⑮Japacheese Asahikawa</p> <p>チエダーチーズ</p> <p>クセはないのにクセに使えるチーズ。そのままでも煮ても焼いても揚げてもおいしいジャパチーズオリジナルのチーズ。</p> 

常 広セレクトコーナー 販売／札幌セレクトコーナー 販売												
												
④⑥チーズ工房 プティフロマージュ グラスフェッドバー テラコッタ 無塩 美深町の牧草のみで育ったグラスフェッド ミルクを原料に使った発酵 バター	④⑦ふらの農産公社 ふらのチーズ メゾン・ドゥ・ビエール フランス産のグランド・モ・モを原料につ くり上げた白カビタイプのチーズで す。口当たりの良いク リーミーなソフトチ ーズです。	④⑧ぺこちちFACTORY さけるチーズ ブラックベッパー 粗挽きブラックベッパーを使った、ピ リッとスパイシーなさける チーズです。	④⑨めまんべつ産業開発公社 ひがしもこと乳酪館 カマンベールチーズ 170g 表面の油分によって熟成され、マイルドで独特の 風味を持つソフトタイプのチーズです。 トロリとした舌ざわりでのまま食べ るのほもちろん熱いリカカニに のせたりと美味しく召上れます。	⑤⑩富田ファーム 炭素循環農法 香ししく 炭素循環農法を実践する牧場で育った牛 たちが牛糞を出してくれた、通く で甘みのある生乳を、ノンホ ム・低温殺菌処理した自慢の 牛乳。	⑤⑪PINE LAND FACTORY 旨みゴダー 熟成期間30月の比較的高級バターチ ーズで、クセが少なく、食べやすいのが 特徴です。熟成チーズらしいコク と旨みのなかにミルクの味わい も感じるセミハードタイプです。	⑤⑫鹿追チーズ工房 チェダーセット 自然豊かな環境で育った牛から大事に搾 った生乳をゆくじり時間をかけて熟成 した、鹿追チーズをベースに仕上げた、 スモーク、黄やがね、梅子など、より 面白いバリエーションの4点セットです。	⑤⑬北海道十勝 宮地牧場 グラスフェッドバー 当牧場の「ウー」は、グラスフェッドミ ルク(牧草のみで育てた牛から搾られ た牛乳)がそのままだと、ほんのりとし た甘い味がします。クセがなく、後味 がさっぱりしていますので、バターが 苦手な方も是非どうぞ。	⑤⑭広内エソリスの谷 チーズ社 コパン ドライフルーツやナッツとの相性抜群! 白 カビタイプのナチュラールチーズ(コン) は、風味も優れ、子供から大人まで、 幅広い世代に人気のチーズです。バ リエーションが豊富で、お土産にも おすすめです。	⑤⑮風牧場 プリティア 新鮮な生乳とビートオリゴ糖でさらば りとした味わいの飲むヨーグルト。	⑤⑯長坂牧場チーズ工房 このみ 熟成が進むにつれ芳醇な香りが際立ち ます。クリーミーで滑らかな舌触り をお楽しみください。	⑤⑰チーズ工房チカブ アカケラクミン 約2か月熟成のセミハードチーズにク ミンシードを混ぜました。クミンの スパイシーな香りとチーズのまろ やかさが癖になる味わいです。	

美瑛町		札幌市		小樽市		登別市		日高町		洞爺湖町		旭川市		札幌市		帯広市			
⑤8美瑛放牧酪農場		⑤9サツカ農産協同組合		⑥0森永乳業		⑥1北海道保証牛乳		⑥2雪印メグミルク		⑥3のぼりべつ酪農館		⑥4北海道日高乳業		⑥5レークヒル・ファーム		⑥6旭川あらかわ牧場			
フロマージュ・美瑛 美瑛の丘で育った種類（ジャージー・ブラウンス・ホルスタイン・モンペリアード）のミルクで作ったハードタイプの熟成チーズです。 		贅沢濃厚～生クリーム仕立て～ 350g プレーンヨーグルトの常識を変える「濃厚」なヨーグルトです。また新鮮なサツカの生クリームをたっぷり配合して、賞味でクリーミ〜な味わいに仕上げました。 		クラフト フレッシュモッツアレラ 100g 生でもちもちとした食感で、温めるととろける二つの食感をお楽しみいただけます。 		北海道プレミアム美瑛牛乳 美しい丘のまじ美瑛の肥沃な土地に育った牧草を食べ、ストレスのない環境で牛たちは育ちます。素材そのものがおいしいのが、美瑛牛乳です。 		雪印北海道100 グレードPチーズ 90g 北海道産グレードチーズを100%使用した6Pチーズです。おやつやおつまみにピッタリです。 		ビールカレー 200g 2022年に北のハイグレード食品に選定された本格的なウオッシュアップのチーズ。塩水で洗うことでより朝露の香りが引き立ち美味い一品です。 		北海道日高乳業ヨーグルッパ 200ml 北海道産生乳3種類の乳酸菌を配合したオリジナルハーブソルトをストリングチーズに練りこみ甘さのどこか懐かしい乳酸菌飲料。 		ハーブソルトストリングチーズ バセリナジール、ローズマリー、昆布などをブレンドしたオリジナルハーブソルトをストリングチーズに練りこみ甘さのどこか懐かしい乳酸菌飲料。 		ココの赤 オランダから輸入したチーズワックスでコーティングした本格格的なハードタイプのチーズです。ワックスの効果により家の冷蔵庫で簡単に自分好みに熟成させることができます。 		⑦7チーズマーケット チーズ工房 ベコリノイシカリノ 石狩ひづり牧場の羊乳100%を使ったハードチーズ。羊の風味を出し、煮込み1年以上熟成させています。粉チーズにして、焼いた肉やバスタに揚げても美味。 	
						⑥1北海道保証牛乳		⑥2雪印メグミルク		⑥3のぼりべつ酪農館		⑥4北海道日高乳業		⑥5レークヒル・ファーム		⑥6旭川あらかわ牧場			
						北海道プレミアム美瑛牛乳 美しい丘のまじ美瑛の肥沃な土地に育った牧草を食べ、ストレスのない環境で牛たちは育ちます。素材そのものがおいしいのが、美瑛牛乳です。 		雪印北海道100 グレードPチーズ 90g 北海道産グレードチーズを100%使用した6Pチーズです。おやつやおつまみにピッタリです。 		ビールカレー 200g 2022年に北のハイグレード食品に選定された本格的なウオッシュアップのチーズ。塩水で洗うことでより朝露の香りが引き立ち美味い一品です。 		北海道日高乳業ヨーグルッパ 200ml 北海道産生乳3種類の乳酸菌を配合したオリジナルハーブソルトをストリングチーズに練りこみ甘さのどこか懐かしい乳酸菌飲料。 		ハーブソルトストリングチーズ バセリナジール、ローズマリー、昆布などをブレンドしたオリジナルハーブソルトをストリングチーズに練りこみ甘さのどこか懐かしい乳酸菌飲料。 		ココの赤 オランダから輸入したチーズワックスでコーティングした本格格的なハードタイプのチーズです。ワックスの効果により家の冷蔵庫で簡単に自分好みに熟成させることができます。 		⑦7チーズマーケット チーズ工房 ベコリノイシカリノ 石狩ひづり牧場の羊乳100%を使ったハードチーズ。羊の風味を出し、煮込み1年以上熟成させています。粉チーズにして、焼いた肉やバスタに揚げても美味。 	

※商品は仕入れ数に限りがございます。売り切れの際はご容赦願います。※販売形態別に表示しております。※出店の情報は2022年12月現在のものです。予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

