



●案内図に載っている番号は、本誌裏面に記載した自主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。

元氣くん

所在地 所在市町村	旭川市	販売形態	
会場案内 番号	旭川あかわ牧場	商品写真	
商品名	コクの雫 オレンジから輸入したチーズワックスでコーディングした本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お肉の油断りでお店まで乾燥させるとができます。	商品PRコメント ホームページ 通販サイト、SNS アクセス！	

①明治 明治おいしい牛乳(900ml) ① 確かなおいしさを国内産生乳を使用② ナチュラルテイスト製法③ つゆそのままにすっきりした後味実現④ 開封まで空気に触れにくく、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 大人のカンパベル&ブルー まろやかなカンパベルのおいしさに、青か特有のコクと香り・旨みが加わった複雑な味わいは、ワインによく合います。ブルーチーズ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、ブレンダーフルーティーを味わいます。	④長沼あす 酪乳品工房 COW'S KITCHEN (ガーリックペッパー)新商品 モッツレッチェスガリク&ペッパーを掛け合わせました。サラダやお酒のおつまみそのまま召上り、肉類と焼いて美味しくいただけます。	⑤ファットリアピオ北海道 イタリアの職人が作るカチョカヴォロ 北海道100%の生乳のみで作られたナチュラルチーズです。グリュや酸っぱさでステーキなどに最適ですが濃厚なチーズの味を楽しめます。ファットリアピオ北海道のカチカヴォロは国内ではなく世界中のチーズ愛好家から高い評価を受けています。	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・ヴェール クリームチーズ クリームチーズは、生乳を生クリームと凝乳を混ぜて作りますが、このチーズでは、乳と糖質の中間的な性質があり、滑らかな口どけと、クリーミーな食感を味わえます。ファットリアピオ北海道のカチカヴォロは国内ではなく世界中のチーズ愛好家から高い評価を受けています。	⑧ニセコ高橋牧場 のむヨーグルト ご当地ヨーグルトクラブ2018金賞受賞。濃厚ながらもほどよい酸味が特徴です。後味がさらばりののむヨーグルトです。	⑨チーズ工房アドナイ SAYURI カンパベルと同じ白カビタイプのチーズ。熟成することによって味の变化と食感の変化が楽しめます。フタなど熱を加えても美味しいいただけます。

⑩キサラファーム 雪むし こしよ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。	⑪いしわせチーズ工房 幸 5~11月の放牧期間の生乳で製造する長期熟成のチーズです。放牧期間中のみは、味と香りがとてもよく、発酵する力も強い。チーズと香りがいい味になります。 JAPAN CHEESE AWARDS2020グランプリ受賞、World Cheese Awards2022 Super Gold受賞	⑫さらべつチーズ工房 酪佳 今年も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。	⑬カントリーホーム風景 草原のヨーグルト マーデーぼっぽ 自社牧場の生乳を使用し、清らかに酸味を抑えた口当たりがしっかりとしたヨーグルト。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。	⑭あすなろファーム 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。	⑮共働学舎新得農場 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。オープンやフライパンでとろ〜り焼いて、じゃが芋やパンと一緒に召し上がりがたします。	⑯半田ファーム 清見ワインかす漬け ウッシュタイプチーズをワインのばりかすに漬けて熟成したチーズです。	⑰チーズ工房 十勝野フロマージュ 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。そのまま食べても、ご飯のお供にも。店舗人気No.1商品です。	⑱チーズ工房NEEDS 大地のほっぺ 十勝特別町の新鮮で良質な生乳を原料に、ほっぺのように柔らかい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。熟成が進むと、深み、アツクさが増します。	⑲TOYO Cheese Factory 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、ミルクの風味が感じられるage03 イールドage04ゴダ、酸味と塩味のバランスが絶妙のage 04 チェダーを各2本ずつパックしました。	⑳チーズ工房白糠酪恵舎 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用いられるほか、トマトとカブラーゼにするともおいしく、酪恵舎のモッツアレラはあたたかミルクを食べている様です。	㉑おおもとチーズ工房 フチボールモッツアレラ ぎりたつ苺屋しょうゆ 作りたて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。

札幌市 ②新札幌乳業 北海道小林牧場産国産無添加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。 当法人が手づくりブルーチーズを 産地に監査させた国産産地タイプです。 その手づくりタイプのめづりやかな食 感とジューな味わいが特徴です。	伊達市 ③牧家 Bocca 牧家 かけるチーズソース カンコワイヨット 自社のナチュラルチーズを主原料にチーズ ソースを作り出した、冷蔵状態で もとよりとしいての、ハン 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。	函館市 ④北海道乳業 Primar(プライマル) 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ウ ームチーズです。クセのない軽さ が特徴です。	興部町 ⑤ノースブレインファーム 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。 きめ細やかなミルク感が特徴 の、シンシアを材料で作った 全乳タイプのヨーグルトです。	ニセコ町 ⑥ニセコチーズ工房 二世古 楓×月浦ワイン セムハードタイプの二世古 楓[kaede]を月浦ワ インの熟成フェーダーの樽の中 に漬けて熟成させた、ワインの 香りをラチェス、世界コンテスト World Cheese Award 21 銀賞	美深町 ⑦きた牛舎 牧場のラクレット 熟成してある、塩が上りの、カッテージ系とミッド、ラクレット、 チーズです。美深町チーズで熟成された カッテージの塩味が特徴。塩味、塩味、 々々重々とした熟成感、美深町5月分が 仕上がり、香りのよいチーズです。
--	---	---	--	--	--

鶴居村	中標津町	帯広市	帯広市	土俣町	大樹町
②⑧ 鶴居村 酪産館 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。喉仏ほど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。	②⑨ JA中標津 乳製品工場 なかしべつなめらかクリームチーズ 生乳の豊かなコクを、さわやかな風味と知床産海産物深層水の塩「アソビ」で仕上げています。あらゆる食感への、バターやマーガリンのように使ってもお使いください。	③⑩ 香林農園 テレアイーネ 2ヵ月以上熟成したヤギのセミハードチーズ。深い圓潤的な旨味が特徴。	③⑪ 十勝放牧場 乳と蜜と大地の工房 ゴールデンサーージュヨーグルト プレイン 乳成分がサーージュ生乳100%だからこけ味わる濃厚なクリーム感、滑やめやさいい酸味と、しほりのコクが味わえる食べ応えのあるヨーグルトです。そのままほちちん、フルーツとの相性も抜群です。	③⑫ 山岸牧場「さくら工房」 生乳100%ヨーグルト 原料の生乳は自社牧場の良質な生乳を使用しています。ノンホモ牛乳を底のたぬクリーム層が、さくらヨーグルトの中でも「ジシンプル」な味です。	③⑬ 坂根牧場 乳life 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。

江別市 ③4 北海道酪農公社 手造りクリームチーズ 北海道の新鮮な生乳と生クリームを原料に、熟練者より代々受け継いだ伝統的な手造り製法によって、丁寧に造り上げました。	江別市 ③5 町村農場 町村農場自家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ひびくります。	別海町 ③6 べっかい乳業興社 べっかいの牛乳屋さん三角パック 生乳生産量日本一の別海町産生乳を100%使用した昔懐かしい三角パックチーズ。	芦別市 ③7 横市フロマージュ舍 横市カットチーズ 横市チーズを食べやすい大きさにカットしました。ワインのお供やチーズトーストなどでお召し上がりください。	共和町 ③8 北海道クレイル カマンベール・カレ フランス語で四角を意味するカレ。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。	安平町 ③9 チーズ工房 角谷 kakuyaカマンベール 胆振東部地区産の生乳を使用し、口の中でとろける舌触りとまろやかでコクのあま味むき特徴です。	安平町 ④0 夢民舎 スモークカマンベールはやきた 2002年、日本で初めて商品化された焼製カマンベールです。今年10月焼製方法を見直し、お5に美味しくなりました。しっかりと焼けた香ばしさと、口広がるミルクの風味が絶妙バランスに。	むかわ町 ④1 ASUKAのチーズ工房 ストリングしおかせ 牧場の牛たちが食べているのは、潮風に育てられてきた、海のミネラルが豊富な牧草です。その海で育ったしやもを粉々にして、けるチーズに練り込み、音で味を付けました。	八雲町 ④2 八雲チーズ工房 カマンベールやくも 八雲町屈指の酪農家の高品質乳を使い、無調整で丁寧に作りました。やわらかくちやうやかな自然の味わいをお楽しみください。	長万部町 ④3 川瀬チーズ工房 長万部ワッショ 時間の経過でだんだんと食感や香りが変化します。むちもちとした弾力に、やわらかくちやうやかな自然の味わいをお楽しみください。	旭川市 ④4 ブルーチーズドリーマー 江丹町の青いチーズ 本郷フランスの製法でフランスのよいブルーチーズ。青や少し赤をふくみと食べて育った伊勢アームの健康な生乳を原料に、JAL、ANA国際航空のチーズ盛り皿に採用された唯一の塩蔵チーズです。	旭川市 ④5 Japacese Asahikawa チェダーチーズ クセはないのにクセになるチーズ。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。
---	--	--	--	---	--	---	---	---	---	--	---

美深町	富良野市	天塩町	大空町	興部町	興部町	鹿追町	清水町	新得町	標茶町	標茶町	根室市
④⑥ チーズ工房 ブティフロマージュ グラスフェッドバター 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・モーをモデルにつ くり上げた白カビタイプのチー ーズで、口当たりの良いクリー ミーなソフトチーズです。	④⑧ べこちちFACTORY さけるチーズ ブラックベッパ 粗挽き ブラックベッパを使った、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 カンパールチーズ 170g 表面の白カビによって熟成され、マイルドで独特 の風味を持つ生タイプのチーズです。 ドリップした舌ざわりでそのまます るのほちちち農産のひがしクラッ のせでりと美味しく召上れます。	⑤⑩ 富田ファーム 炭素循環農業 香しく 炭素循環農業を実践する牧場で育った牛 たちが生み出したくれた、濃く で甘みのあふれる生乳を、ノンホ ム・低温殺菌処理した自慢の 牛乳。	⑤⑪ PINE LAND FACTORY 旨みヨー 熟成期間3ヶ月の比較的小さいゴーダチーズで、 クセがなく、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がい も感じるとセミハードタイプです。	⑤⑫ 鹿追チーズ工房 チエダーセット 自然豊かな環境で育った牛から大事に搾った生 乳をゆづり時間をかけて熟成した 鹿追チエダーをベースに香ばしい ペースト、黄やがねチーズ、ピ リ辛なベッパが4点セットです。	⑤⑬ 北海道十勝 宮地牧場 グラスフェッドバター 当牧場のバターは、グラスフェッドミルク(牧草のみで 育てた牛から搾ったミルク)がそ まま煮たような自然な味がします。ク セがなく後味がさびしいです。の で、バターが苦手な方も是非どうぞ。	⑤⑭ 広内エゾリスの谷 チーズ社 コバン ドラフルーツやナッツとの相性抜群! 白カビタイプの チュアルチーズ(コバン)は、風味が優 く、お好みでフルーツやナッツを かけていただくのがおすすめです。 バにのせてお召し がたいです。のせてお召し	⑤⑮ 風牧場 ブリティア 新鮮な生乳とビートオリゴ糖でさっぱり とした味わいの飲むヨー ルト。	⑤⑯ 長坂牧場チーズ工房 このみ 熟成が進むにつれて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 アカゲラクミン 約3ヶ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。

帯広のみ自主出店販売

美瑛町	札幌市	小樽市	登別市	日高町	海部町	旭川市	札幌市	帯広市					
⑤⑨美瑛放牧酪農場 フロマージュ・ド・美瑛 美瑛の丘で育つ4種類のウシ（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成熟チーズです。	⑤⑨サツラク農業協同組合 贅沢滋味〜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。また新鮮なサツラクの生クリームをたっぷり配合して、贅沢でクリーミーな味わいに仕上げました。	⑥⑨森永乳業 クラフト フレッシュモッツアレラ 100g 生でももちもちした食感で、温めるととろける二つの食感をお楽しみいただけます。	⑥①北海道保証牛乳 北海道プレミアム美瑛牛乳 美しい丘のまち美瑛の肥沃な土地に育つ牧草を食べ、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。	⑥②雪印メグミルク 雪印北海道100 ゴーダ6Pチーズ 90g 北海道産ゴーダチーズを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。	⑥③のぼりべつ酪農館 ビエールカレ 200g 2022年に北のハイクレード食品に選定された本格的なウオッシュタイプのチーズ。塩水で洗ったことにより朝露の香りが引き立ち美味しい一品です。	⑥④北海道日高乳業 北海道日高乳業ヨーグルップ 200ml 北海道産生乳に3種類の乳酸菌を配合した、マイルドな酸味とほどよい甘みのどこか懐かしい乳酸菌飲料。	⑥⑤レークヒル・ファーム ハーブソルトストリングチーズ パセリ、バジル、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ました。ガーリックの風味とハーブの香りがお口に広がります。	⑥⑥旭川あらかわ牧場 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派の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。	⑥⑦チーズマーケット チーズ工房 ベコリノイカカリノ 石狩ひつじ牧場の生乳100%を使ったハードチーズ。羊の風味を出すために1年以上熟成させています。粉チーズにして、焼いた肉やパスタに掛けても美味。	⑥⑧広瀬牧場 ウエモンズハート ベリーベリースーリー オリジナルソートクリームを使用し、近郊の方々より集めていただいたいちご・ハスカップ・ブルーベリー の3種を使用したベリースーリー作り、そのソースをたっぷり使用。	この他にも たくさん の牛乳・乳製品を 販売してるよ！		

※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。

この他にも
たくさんの
牛乳・乳製品を
販売してるよ!

