



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
とさんご商品券が
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種類がズラリ！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(金)～23(日) 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)北海道乳業士会、(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所 [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・日程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～)：
ORIJINAL DINING KENT,S
「ごちそうラップ クラムチャウダー」972円(税込)／19日(金)
「ごちそうラップ クリーミーフォンデュ」972円(税込)／20日(土)
C'est BO et BON! ジャルダン・デジュール 670円(税込)／19日(金)
RICCI cucina ITALIANA [チーステリヌ] 664円(税込)／20日(土)
●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。

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

“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年フロマージュの世界大会で見事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～



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。

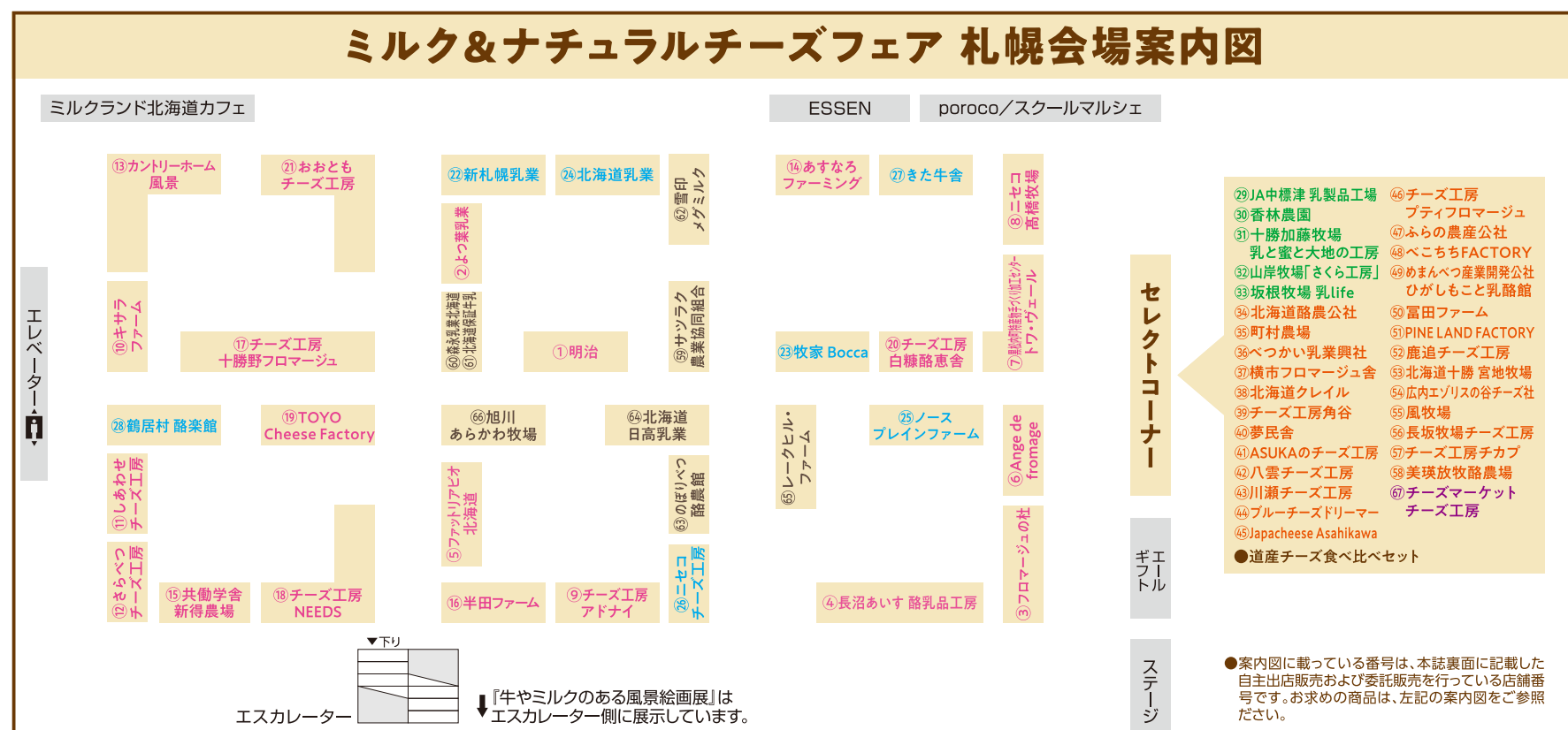
・21日(日) 午後5時～ ・22日(月) 午後5時～ ・23日(月) 午後3時～

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。

・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

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！ステージには元気くんも登場します！

・21日(日) 午後3時～ ・22日(月) 午後3時～



所在地 所在市町村		販売形態
会場案内 番号		商品写真
商品名	33 旭川あかわ牧場 コクの率 オランダ産輸入したシーズワックスでコーディングした本格格的ハードタイプのお菓子です。ワックスの効果によりお肉の油断りでお腹で脂感とせるとことができます。	出店名 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とペ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したり、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。グリュワ酸でステーターズに熟成して濃厚な味わいを実現しました。ファットリアピオ北海道のカチョカヴォロは国内では唯一の世界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脱脂粉乳を配合して作られます。このチーズで、具や野菜の中心の水分が吸われ、柔らかく仕上がります。クリームチーズをそのままでも食べたり、料理に使ったりすると、お料理の味がぐっと変わります。	⑧ニセコ高橋牧場 のむヨーグルト ご当地ヨーグルトグランプリ2018金賞受賞。濃厚ながらもどよい酸味が特徴です。後味がさらばりと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。

清水町	足寄町	更別村	鹿追町	清水町	新得町	大樹町	中札内町	幕別町	芽室町	白糠町	浜中町
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いさわセーズ工房 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。放牧期間中のみのみは、味と香りがとてもよく、発酵する力も強いので、チーズと香りがいい味になります。 JAPAN CHEESE AWARDS2020(グラン)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、清らかに酸味が抑えられ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ってください。	⑯半田ファーム 清見ワインかす漬け ウチシュタイブの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な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、トマトとカブチーゼにするとおいしい。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 ぎりたつぶ匠しょうゆ 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	伊達市	函館市	興部町	ニセコ町	美深町	鶴居村
②新札幌乳業 北海道小樽牧場産国産生牛乳・リプルチーズ200g 江別市小林牧場で搾乳された生乳のみを使用。 当主人が手づくりする「リプラーズ」の味に感動させた超熟成タイプです。リプラーズの味からかき食感ジューパな味わいが特徴です。	③牧家 Bocca 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出した、冷蔵状態で美味しくとれているので、ホームに塗った野菜のフィッシュと一緒に使う方が出来ます。	④北海道乳業 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で塗りやすいクリームチーズです。クセのない軽さが高特です。	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) 自社生産生乳100%使用。スッキリしたミルク感が特徴のスウェーデンを材料で作った全乳タイプのヨーグルトです。	⑥ニセコチーズ工房 二世古 極々月浦ワイン セミハードタイプの二世古 風【kaede】を月浦ワインのフルボディとの調和が口に染み渡り、ワインの香りに添って飲める。ワインの香り満ちたチーズ。世界コンテスト World Cheese Award21 銀賞	⑦きた牛舎 牧場のラフレット 淹れてない日出し漬けたウサギ系セミアードラフタイプです。家庭用タイプで新鮮な味に仕上がります。上質な生乳と熟成させた限定商品です。味はほどよい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。	⑧鶴居村 酪楽館 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しこんだ熟成させた限定商品です。味はほどよい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。

江別市 ⑭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 ⑮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 ⑯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 ⑰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 ⑱北海道クレイル カマンベール・カレー フランス語で四角を意味するカレー。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 ㉑チーズ工房谷 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わきが特徴です。	安平町 ④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、さらに美味しくなりました。しっかりと焼けたチーズの香りと、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があり、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 本格的な製法でフランスのよいブルーチーズ。伊勢や子牛をたっぷり使った青たねの伊勢やの濃厚な生乳を使用。JAL、ANA国際ファーストクラス機内採用とされた唯一の国産チーズです。	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 のせりだち美味し召上れます。	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ヶ月の比較的低いヨーグル ド、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 も感じもセミハードタイプです。	⑤⑫ 鹿追チーズ工房 チューダーセット 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 鹿追チューダーをベースに香ばしい ペースト、黄やなチーズ、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 で育った牛から搾ったミルク)がそ まま製法でよく練られ、味がし み、クセがなく、後味がさっぱり しています。バターの旨みも豊か で、バターが苦手な方も美味しく いただけます。	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の個性抜粋! 白カビタイプの チュアルチーズ(コバン)は、風味が優 く、お好みでナッツやフルーツを トッピングしていただくのがお 勧めです。バターの旨みも豊か で、バターが苦手な方も美味しく いただけます。	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 グルト。	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																																																																																																							
---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

※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!

