北海道酪農応援企画

道内スイーツ店、レストランお弁当、高校生製造商品の日替わり限定販売!

帯広会場

スイーツ
・平日：十勝野スイーツ／1日30個
・土日：十勝野スイーツ／1日30個
CaketCafé あちろ／1日20個
各540円 ※消費税込

レストラン弁当
・平日限定：Tokachi milk café みろね。／1日30個

高校生製造商品
・土曜：標茶高校&旭川農業高校&岩見沢農業高校／1日30個
・日曜：【Aセット】別海高校&旭川農業高校&岩見沢農業高校／1日20個
【Bセット】士幌高校&別海高校&旭川農業高校／1日10個

札幌会場

スイーツ 毎日：テーブル オブ グレース／1日30個

レストラン弁当
平日限定：西神カレー／1日30個
ハンバーガー ジャクソンビル／1日30個
旬菜鮮魚 味和久／1日30個

高校生製造商品 土日：旭川農業高校&岩見沢農業高校 ／1日50個

各540円 ※消費税込

お試しチーズセット限定販売

出店されている、お薦め商品を一口サイズにして4～5種類入ったセットです。

帯広会場

毎日 限定50個

札幌会場

毎日 限定100個
土・日 限定120個

各540円 ※消費税込

イメージ

自宅でカンタン乳製品レシピ

ミルクランド北海道がお奨めする北海道の美味しい牛乳・乳製品を使ったレシピを紹介します!

レシピ動画

レシピ紹介
ミルクランド北海道 レシピ集

※限定販売は数に限りがございますので、販売終了の際はご容赦ください。

会場へお越しになれない方も参加できます!

北海道のチーズ工房を応援!!クラウドファンディング実施中!

▲セットイメージ

「応援したい!」工房を選んでいただき、支援金5,000円(税込)で各工房からオリジナルセットがご自宅などに直送されます!

スマホ・PCからまずは検索! アクトナウ 検索 または ACT NOW

※クラウドファンディングは2021年1月12日(火)～2月8日(月)まで実施の予定です。※実施期間、参加工房は変更になる場合がございます。

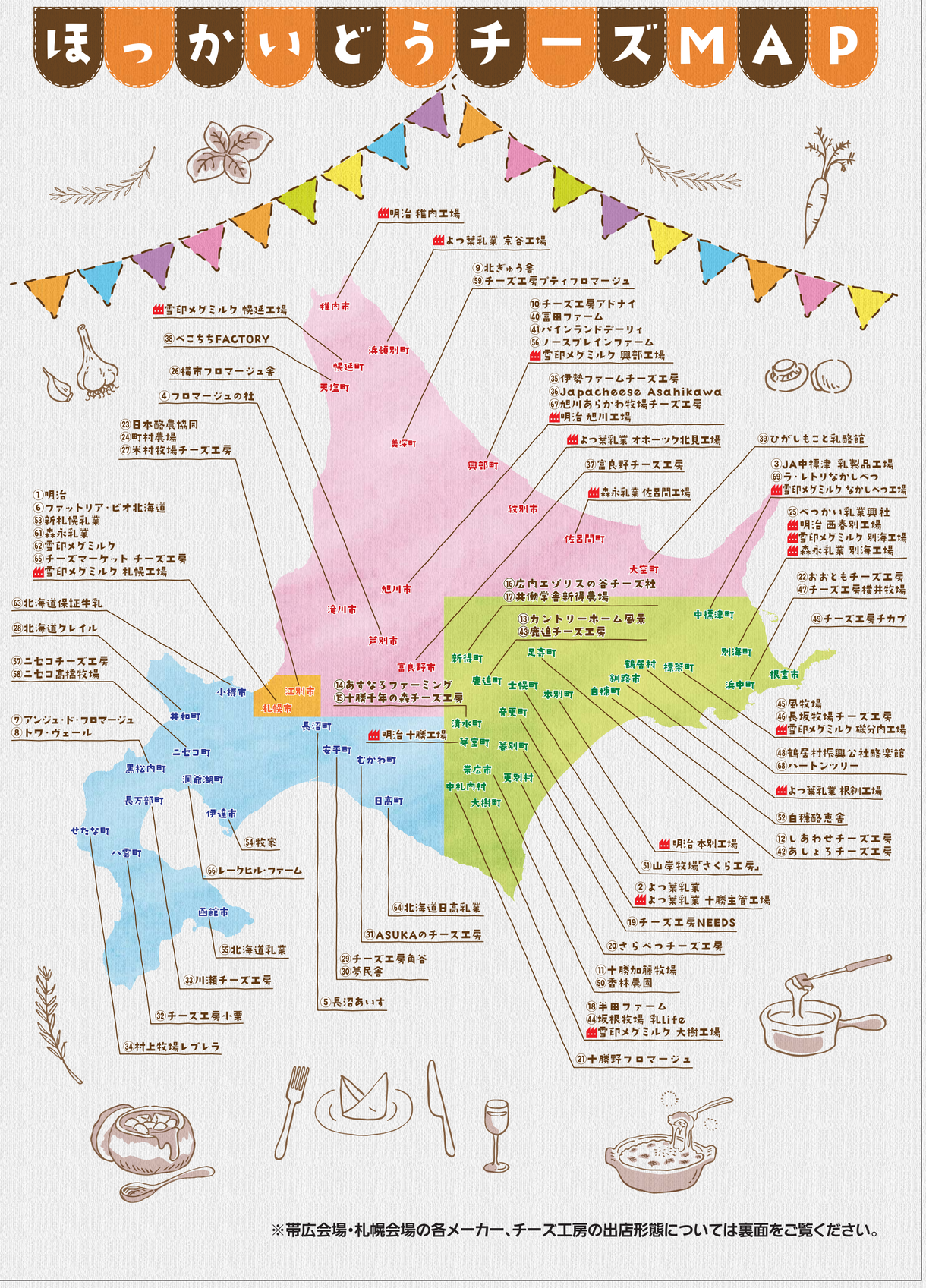
帯広 藤丸百貨店7階 催し会場 1.14(木)～17(日) 10:00～19:00(最終日のみ17:00終了)
■特別協賛／十勝毎日新聞社 ■後援／十勝酪農畜産対策協議会、十勝地区農業協同組合長会、帯広市、(公社)北海道栄養士会十勝支部

札幌 さっぽろ東急百貨店9階 催物場 1.21(木)～24(日) 10:30～19:00(最終日のみ18:00終了)
※営業時間は変更になる場合がございます。

ホームページ、SNS等で最新の情報をご確認ください。 ミルク&ナチュラルチーズフェア2021 検索

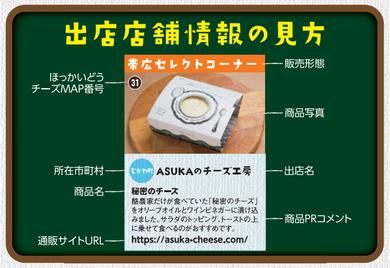
■主催／北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会 ■後援／北海道、(一社)中央酪農会議、(公社)北海道栄養士会、(一社)北海道消費者協会、北海道新聞社、朝日新聞北海道支社、読売新聞北海道支社、毎日新聞北海道支社、日本経済新聞社札幌支社、日本農業新聞北海道支所【フェアに関するお問い合わせ】ミルク&ナチュラルチーズフェア2021事務局 株式会社アイエヌジー北海道支社 担当：山下・池村■電話：090-6446-1817(平日11:00～16:00)※開催期間中は「土・日」対応。※詳細内容は変更になる場合がございます。※イベント内容・日時は変更される可能性があります。

ほっかいどうチーズMAP



※帯広会場・札幌会場の各メーカー、チーズ工房の出店形態については裏面をご覧ください。

出店店舗情報の見方



帯広自主出店販売／札幌自主出店販売

① 明治

明治北海道十勝生モッツァレラ100g

北海道の新鮮なミルクの豊かなコクを、程よい塩味が引き立てるので、カプレーゼはもちろん、シンプルに「そのまま」でもお楽しみいただけます。

https://www.meiji.co.jp/

② よつ葉乳業

よつ葉のむヨーグルト+ミルクプロテイン

北海道産ミルクから作ったヨーグルトを濃縮して、ミルクたんぱく質を高めました。甘さひかえめと砂糖不使用の2タイプからお選び頂けます。

https://www.yotsuba.co.jp

③ 中標津町 JA中標津 乳製品工場

なかしべつななからかクリームチーズ

中標津町産の新鮮な生乳の豊かなコクを、さわやかな酸味と知床海洋深層水の塩「ラウシップ」で仕上げたクリームチーズです。パン等に塗ってお召し上がりください。

http://nakashibetsu-milk.com/

④ 滝川市 フロマージュの杜

クリームチーズMIX アカシア蜂蜜

自家製クリームチーズにアカシア蜂蜜をブレンド。まるでレアチーズケーキのような味わいです。

https://www.crestjapan.jp

⑤ 長沼町 長沼あいす

北のおいちーず

Japan Cheese Awards 2020（パスタフィラータ/パラエティ）金賞受賞"さいか"風のおつまみチーズで、生乳と醤油を使用した新しい感覚のチーズです。

http://icenoie.info/

⑥ 札幌市 ファットリアビオ北海道

イタリア職人が作るブッラータ

北海道の新鮮な牛乳とイタリアの伝統技術から生まれる鮮度が命の希少なチーズです。（毎日限定30個）

https://fattoriabio.jp/

⑦ 黒松内町 アンジュ・ド・フロマージュ

ganos soga pinot noir

葡萄の絞りかすを纏わせたチーズ。葡萄の香りを楽しみながら、食べられます。一度食べると癖になる味です。

http://angedefromage.com/

⑧ 黒松内町 トワ・ヴェール

クリームチーズ

黒松内町産の品質の安定している酪農家の搾りたての生乳を使用。第5回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。

https://toitvert.shop/

⑨ 美深町 北ぎゅう舎

フエルサンゴ

生乳の旨みが感じられるさけるチーズ。塩味が少なく優しい味です。製品名は牧場の礎えになった第1号乳牛の名前に由来しています。

www.kitagyusya.com

⑩ 幌部町 チーズ工房アドナイ

SAYURI

カマンベー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変化と食感の変化が楽しめます。フライなど熱を加えても美味しくいただけます。

⑪ 帯広市 十勝加藤牧場

ゴールデンジャージーミルク

イギリス王室や貴族のために純粋繁殖されたジャージー牛。乳脂肪分、たんぱく、ビタミンなどの成分含有率が高くクリーミーな味わいが特徴です。

⑫ 足寄町 しあわせチーズ工房

幸

Japan Cheese Award 2020グランプリ受賞。放牧時期の生乳で製造する長期熟成のチーズです。青草の香り、熟成した深い旨み、ミルクの甘み、ナッツやキャラメルのような香ばしさが特徴です。

https://www.shiawasecheese.com/

⑬ 鹿追町 カントリーホーム風景

草原のヨーグルト でーでーぽっぽ

自社牧場で搾った生乳で作る乳製品はミルク感たっぷり!! 濃厚でロあたりの滑らかさが特徴です。

http://www.countryhomefukei.jp/

⑭ 清水町 あすなろファーミング

あすなろ牛乳

自社牧場のこだわりの生乳を低温殺菌で処理したノンホモ牛乳です。

http://asunaro-farming.co.jp/

⑮ 清水町 十勝千年の森チーズ工房

十勝なが〜いチーズ

牛乳からできるモッツアレラを手作業で長〜くのばしたさけるタイプのチーズ。絹のように細かくさけ、ミルク感タップリの大人気のチーズ。

⑯ 新規出店

新得町 広内エゾリスの谷 チーズ社

コバン

クリーミーなくちどけと一体感を大切に、日常使いやすいように、少し塩分控えめに、パンやお料理を引き立てる薬敵なお役としてひったりなチーズです。

http://ezorisucheese.net

⑰ 新得町 共働学舎新得農場

さくら

口に含むと桜の香りがふんわりと広がる、きめ細やかでホロリとした口溶けです。日本由来の酵母や微生物たちが発酵し、味や香りを醸し出しています。

https://www.kyodogakusha.org/

⑱ 大樹町 半田ファーム

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。

⑲ 幕別町 チーズ工房NEEDS

大地のほっべ

北海道十勝産の新鮮で良質な生乳を原料に、ほっべ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日間程度ですが、熟成が進むにつれて深いコクと香りが増します。

https://needs-kashiyuni.com/

⑳ 更別村 さらべつチーズ工房

酪佳

十勝・更別村の新鮮な牛乳を自家培養の乳酸菌で発酵、十勝の風土で作った12ヶ月以上の長期熟成チーズです。

㉑ 中札内村 十勝野フロマージュ

田楽みそ漬けカマンベール

店舗人気NO.1商品。十勝産の大豆を使用したこだわりの田楽みそにカマンベールチーズを漬け込みました。

http://www.t-fromages.com/

㉒ 滝中町 おおともチーズ工房

カチョカバロ

ミルクの風味を大切に作り上げました。そのままでもおいしくお召し上がり頂けます。

http://www.otomo-cheese.com

帯広セレクトコーナー販売／札幌セレクトコーナー販売

㉓ 江別市 日本酪農協同

手造りクリームチーズ

新鮮な北海道産生乳と生クリームを原料に、素材のおいしさを"そのまま"生かした風味豊かなクリームチーズです。

㉔ 江別市 町村農場

町村農場クリームチーズプレーン

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がひろがります。2015フランス国際チーズコンテストで金賞受賞。

http://www.machimura.jp

㉕ 別海町 べつかい乳業興社

べつかいの牛乳屋さん

別海町産生乳を100%使用した、昔懐かしい人気の三角パック牛乳

http://betsukai-milk/com

㉖ 帯広市 横市フロマージュ舎

横市濃いヨーグルトチーズ

自家製ヨーグルトを独自のチーズ製法で濃縮しました。そのまま食べても、ディップソースとしてご使用いただいてもおいしいです。

http://yokoichicheese.com

㉗ 江別市 米村牧場チーズ工房

24ヶ月熟成チーズ

ナチュラルチーズハードタイプ、24ヶ月以上熟成チーズです。土壌菌由来の酵素酵母の作用により蛋白のアミノ酸化が進み旨味が一層ひきたちました。

㉘ 共和町 北海道クレイル

カマンベール・カレ

日本初のカマンベール工房。第一作の商品で、作家の故・開高健氏も絶賛！

https://shop.clair-cheese.com/

㉙ 幸平町 チーズ工房角谷

kakuyaカマンベールチーズ

第1回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。クリーミーでとろける舌触りとコクのある味わいで、まろやかな風味に包まれたカマンベールです。

www.kakuya.co.jp

㉚ 幸平町 芳民舎

はやきたダブルチーズ ～クリーム&ブルー～

ミルク風味豊かなクリームチーズに、ブルーチーズ特有のコクが加わった、濃厚な旨味があるチーズです。2020年北海道地チーズ博「ゴールド」受賞。

https://www.muminsha.com/

㉛ むかわ町 ASUKAのチーズ工房

秘密のチーズ

酪農家だけが食べていた「秘密のチーズ」をオリーブオイルとワインビネガーに漬け込みました。サラダのトッピング、トーストの上に乗せて食べるのがおすすめです。

https://asuka-cheese.com/

㉜ 八雲町 チーズ工房小栗

ベレ

4〜11月は牛の放牧、配合肥料をなるべくひかえた牛のミルクで作りました。チーズの名も牛が食べる放牧草の名前から生まれました。

㉝ 長万部町 川瀬チーズ工房

TOMINO／富野

6ヵ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、旨味とコクが凝縮された深い味わいがくせになります。表皮はとっておき上がりください。

https://www.facebook.com/kawasecheese/

㉞ せたな町 村上牧場レプレラ

カリンバ

放牧期間、青草のみを食べた牛のミルクでつくる6ヶ月以上熟成ハードチーズ。

https://www.facebook.com/murakamifarm/

帯広セレクトコーナー販売／札幌セレクトコーナー販売

㉟ 旭川市 伊勢ファームチーズ工房

江丹別の青いチーズ

伊勢ファームの牛乳を使用したヨーロッパの製法を取り入れた本格的なブルーチーズ。ANAとJALの両方の国際線ファーストクラス機内食に採用された唯一の国産チーズ。

http://bluecheese-dreamer.com

㊱ 旭川市 Japacheese Asahikawa

チェダー

クセがないのにクセになる。そのままでも、煮ても焼いても、揚げても美味しいチーズです。

https://www.facebook.com/Japacheese-asahikawa-1103808946295998/

㊲ 富良野市 ふらのチーズ工房

ふらのチーズ ワインチェダー

ふらのワイン（赤）を混ぜ、赤い大理石模様が美しく、ワインの香りとコクが特徴のナチュラルチーズです。

www.furano-cheese.jp

㊳ 美瑛町 ぺこちFACTORY

さけるチーズ ブラックペッパー

自家牧場の新鮮な牛乳を使い、塩分控えめにスパイシーな粗挽きブラックペッパーを練り込んだピリッとするチーズです。

㊴ 大空町 ひがしもこと乳酪館

カマンベールチーズ

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セミハードのチーズです。四角形のカマンベールチーズは珍しいです。トロけた生きたりでそのまま食べるのはもちろん、焼いたりクラッカーにのせたりしても大変美味しいんだけます。

http://nyurakukan.com

㊵ 幌部町 冨田ファーム

ジャパンブルーおこっぺ

きれいな山吹色した美しいボディ。ナッツのような良い香りと、「ウニ」を思わせる濃厚な旨味が魅力のチーズ。そのまま温かいご飯にのせたり、日本酒の肴に合います。

www.tomita-farm.jp

㊶ 幌部町 パインランドデーリィ

旨みゴーダ

3ヶ月以上熟成。クリーミーで生感が強く、しっとりとした舌触り。くせがない中でも、生乳の甘みと濃厚なコクを同時に味わえるチーズです。

https://www.pineland-farm.com/

㊷ 足寄町 あしょろチーズ工房

熟モッツアレラ「ころ」

棒状に伸ばしたモッツアレラを短くカットし約2週間熟成させて味に深みを出しています。かめばかむほど深い味わいが楽しめます。

㊸ 鹿追町 鹿追チーズ工房

プレミアムチェダー熟成15ヵ月

プレミアムチェダー熟成15ヵ月は、よく噛むとチーズの旨みのアミノ酸が舌の上に広がります。

http://www.shikaoi-cheese.com

㊹ 大樹町 坂根牧場 乳life

さけっちょ

アニマルウェルフェア認証牧場生乳100%使用の割けるタイプのチーズです。ミルクの味をぎゅっと詰め込んだ味わいが楽しめます。

https://nyuulife.theshop.jp/

㊺ 標茶町 風牧場

プリティア

新鮮な牛乳を使い、ビートグラニュー糖、オリゴ糖で甘味を加えた濃厚で素朴な味わいの飲むヨーグルトです。

http://www.kazebokujyo.jp/

㊻ 標茶町 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。

帯広セレクトコーナー販売／札幌セレクトコーナー販売

㊼ 浜中町 チーズ工房横井牧場

わたすけ

ブラウンスイスのミルクを使った風味の強い白カビタイプのチーズです。熟成が進むとより香ばしくなります。

㊽ 鶴居村 振興公社酪楽館

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じっくりと熟成させた限定商品です。噛む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。

㊾ 根室市 チーズ工房チカプ

シマフクロウ

放牧した牛のミルクで作ったハードチーズです。木の実のような香ばしさと熟成の旨味を感じていただけます。スライスしてそのままお召し上がりください。

http://www.chikap.jp/

帯広自主出店販売／札幌セレクトコーナー販売

㊿ 帯広市 香林農園

カムエク

拓成の森の中で熟成されたコクのあるセミハードチーズです。

(51) 士幌町 山岸牧場"さくら工房"

生乳100%ヨーグルト

私たち酪農家が、日々大切に育てている牛達の搾りたての生乳だけを使った、極めてシンプルな原料と製法にこだわった飽きのこない自慢のヨーグルトです。

http://sakura-koubou.jp

(52) 白糠町 自糠酪恵舎

モッツァレッラ

まるでミルクをかみしめている様なジューシーな味わい。出来たてはシンプルに塩コショウ、オリーブ油等でお召し上がりください。

帯広セレクトコーナー販売／札幌自主出店販売

(53) 札幌市 新札幌乳業

北海道小林牧場物語 超熟成手づくりブルーチーズ

当社「手づくりブルーチーズ」を更に独自製法で追熟させ風味を強化した超熟成ブルーチーズです。

(54) 伊達市 牧家

牧家のカンコワイヨット

自社、伊達市近郊産のミルクで作ったナチュラルチーズを原料にした冷蔵状態でもとろりとした、チーズソースです。

(55) 函館市 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な塗りやすいクリームチーズです。クセのない軽さが特徴です。

https://www.hokunyu.jp/

(56) 岡部町 ノースプレインファーム

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。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。

https://northplainfarm.co.jp/wp/

(57) 仁木町 ニセコチーズ工房

デザートチーズ 二世古 雪花[sekka] パパイヤ&パイナップル

世界コンテスト モンディアル・ド・ラ・フロマージュ銀賞。リッチな味わいのフレッシュチーズにパパイヤとパイナップルのドライフルーツをふんだんにふりかけたスイーツのようなチーズ。

https://www.niseko-cheese.co.jp/

(58) 仁木町 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。濃厚ながらほどよい酸味で後味がさっぱりしたのむヨーグルトです。

https://niseko-takahashi.jp/

帯広セレクトコーナー／札幌自主出店販売

(59) 新規出店 美深町 チーズ工房 プティフロマージュ

グラスフェッドレーズンバタールージュ

美深町の塩崎牧場のグラスフェッドミルク100%使用

※本品はカヌレの形に形成したバターです。

www.aozoraryouriten.co.jp/

(61) 森永乳業

クラフト フレッシュモッツアレラ

北海道の新鮮な生乳を100%使用した、フレッシュタイプのモッツァレラチーズです。生でももちろん、温めるととろけるニつの食感をお楽しみいただけます。

https://www.hokkaido-morinaga.co.jp/

(62) 雪印メグミルク

雪印北海道100さけるチーズプレーン 2本入り

北海道産の生乳100%使用。

サラダやおつまみに使えるさいて楽しいチーズです。

https://www.meg-snow.com/

札幌のみ自主出店販売

(63) 士幌町 北海道保証牛乳

北海道プレミアム美瑛牛乳

美瑛らしい環境の「丘のまち、美瑛」から、生乳100%のおいしい牛乳が届きました。

https://www.hoshomilk.com/

(64) 日高町 北海道日高乳業

北海道日高モッツァレラ

北海道の新鮮な生乳を原料とし、ミルク風味と柔らかな味わいが広がるチーズ

http://www.hidaka-milk.co.jp/

(65) 札幌市 チーズマーケット チーズ工房

ベコリノ・イシカリーノ

石狩ひつじ牧場産の羊乳100%の貴重な超硬質チーズ。葡萄のような甘い香りで濃厚な味わい。ヤギとひつじは全然違うと教えてくれます。

http://www.cheesemarket.jp/

(66) 恵庭市 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。

http://www.lake-hill.com

(67) 旭川市 旭川あらかわ牧場 チーズ工房

コクの赤

オランダから輸入したチーズワックスに包まれた自宅の冷蔵庫で「育てる（熟成できる）チーズ」です。製造から2年まで育てる事が出来、自分の好きな風味の時や記念日などに食べる事もできます。

asahikawa-arakawa-bokujou.com

(68) 鶴居村 ハートンツリー

ハートの白カビチーズ

プレゼントにもお勧めハートの形が可愛いチーズです♡

http://heartntree.jp/

札幌のみセレクトコーナー販売

(69) 中標津町 ラ・レトリなかしべつ

ブリック・ナカシベツ

レンガのようなかたちと色をした軽めのウォッシュタイプチーズ

www.laiterie.co.jp

※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2020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。