



ミルク& ナチュラルチーズ フェア2022 ガイドブック

北海道産生乳からつくられる牛乳&乳製品の祭典



北海道がぎゅぎゅっと詰まった10日間!



北海道牛乳普及協会 ホクレン農業協同組合連合会

ミルク&ナチュラルチーズフェア 2022

帯広開催

藤丸百貨店7階 催し会場

2022.1.13(木)~17(月) 10:00~19:00(最終日のみ17:00終了)

札幌開催

さっぽろ東急百貨店9階 催物場

2022.1.20(木)~24(月) 10:30~19:00(最終日のみ18:00終了)

こちらのガイドブックは今回出品された69社の乳業メーカー、
工房の情報を掲載しています。(五十音順)

保存して『ここで買えます!』『食べられるお店』『通販サイト』などから
お気に入りの牛乳・乳製品を探してください。

旭川市

旭川あらかわ牧場



コクの赤

チーズワックスでコーティング
することで家の冷蔵庫で自分で
熟成できるチーズです。できた
ては淡泊でミルクの風味がし、
1年2年と熟成させることで濃
厚なチーズになります。



札幌 ⑭

自主出店

和乾酪 昆布だし

チーズ職人が作るお酒に合う一
品「和乾酪」。その代表的な昆布
だしはフレッシュなチーズが醸
し出すミルクの甘味とだしの旨
味が美味しいチーズです。

ここで買えます!

アミューズマーケット

■住所/旭川市神楽岡5条4丁目1-8

■TEL/0166-73-7361

■営業時間/9:30~19:00

道の駅 あさひかわ

■住所/旭川市神楽4条6丁目1番12号

■TEL/0166-61-2283

■営業時間/9:00~19:00

お問合せ

■住所/旭川市江丹別町拓北582-4 ■TEL/0166-73-2107

■営業時間/10:00~16:00(お問合せ専用番号/090-7656-1369)



●足寄町

足寄町農業協同組合あしよろチーズ工房

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



熟モッツアレラ「ころ」

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。

ここで買えます！

Aコープあしよろ

■住所／足寄町南3条1丁目10番地
■TEL／0156-25-4321
■営業時間／9:30～19:00

藤丸百貨店

■住所／帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL／0155-24-2101
■営業時間／10:00～19:00

お問合せ

■住所／足寄郡足寄町中矢673番地4 ■TEL／0156-25-7002

■営業時間／8:30～17:00

メッセージ

十勝の北東に位置する足寄町は冷涼な気候を活かした酪農が盛んです。1981年から始まったチーズ製造の歴史を受け継ぎ「安心・安全な農畜産物と付加価値商品を消費者へ」と言う農業の理念の下、酪農家さんの大切な思いで作られた生乳を原料に製造・販売しています。

●むかわ町

ASUKAのチーズ工房

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



はじめのチーズ

ナッツを思わせる香りと、熟成によってできる深いコクが魅力的なチーズです。チーズの表面はグレーのカビで覆われており、このカビがチーズに独特な味わいをもたらします。



ストリングしおかせ

牧場の牛たちが食べているのは、潮風に乘って運ばれてきた、海のミネラルが豊富な牧草です。その海で獲れたししゃもを粉末にして、さけるチーズに練り込み、醤油で味を付けました。

ここで買えます！

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口
■TEL／011-213-5053
■営業時間／9:00～20:00

ぼぼんた市場

■住所／勇払郡むかわ町松風3丁目1
■TEL／0145-42-2133
■営業時間／10:00～17:00

食べられるお店

bistromaruyamaハル

■住所／札幌市中央区北1条西24丁目3-5
■TEL／011-618-1080
■営業時間／ランチ11:00～14:00・ディナー17:30～22:30

ぼぼんたカフェ

■住所／勇払郡むかわ町松風3丁目1
■TEL／0145-42-2133
■営業時間／10:00～17:00

お問合せ

■住所／勇払郡むかわ町汐見281 ■TEL／0145-42-5416

■通販サイト／<https://minne.com/@asuka-cheese>



●清水町

あすなるファーム

札幌⑨

自主出店

帯広②⑩

自主出店



あすなる牛乳

村上牧場のアニマルウェルフェア認証を取得した生乳を100%使用し、低温殺菌ノンホモ牛乳です。



黒蝦夷松(ゴードタイプ)

牛乳を100%使用し、約3ヶ月以上熟成したゴードタイプのチーズです。

ここで買えます！

あすなるファーム

■住所／上川郡清水町字清水第4線65番地
■TEL／0156-62-2277
■営業時間／8:30～17:30

コープさっぽろ

ベルデ店、かしわ店、札内店、二十四軒店、ソシア店

メッセージ

自社牧場の村上牧場は、アニマルウェルフェア認証、JGAP、牧草地放牧地の有機認証を取得した放牧酪農の牧場です。あすなるファームでは村上牧場のこだわりの生乳を100%使用し各種乳製品を製造しています。

お問合せ

■住所／上川郡清水町字清水第4線65番地 ■TEL／0156-62-2277
■営業時間／8:30～17:30
■通販サイト／<http://asunaro-farming.co.jp>



●黒松内町

アンジュ・ド・フロマージュ

札幌⑥

自主出店

帯広⑧

自主出店



チャチャ

ワイン用ブドウの絞りかすで香りづけをしたチーズ。チーズの爽やかな酸味にブドウの香りが合わさり、唯一無二の風味を生み出します。お好みで蜂蜜を添えて、ワインとの相性は格別です。



アンジュカレ

むっちり、柔らかな弾力のある白カビチーズ。はじめは優しいミルクの甘みが広がり、日が経つにつれてより濃厚で深みのある味わいに。熟成の変化をお楽しみいただけます。

ここで買えます！

千歳空港 wine&cheese 北海道興農社

■住所／千歳空港国内線ターミナルビル2F
■TEL／0123-25-8639
■営業時間／8:00～20:00(当面の間9:00開店に短縮中)

メッセージ

町の牧場から届く新鮮なミルクを原料に熟練の職人が季節に合わせたチーズ作りをしています。

お問合せ

■住所／寿都郡黒松内町字赤井川114番地 ■TEL／0136-75-7400
■営業時間／工房での直売は休止中



●浜中町

おおともチーズ工房

札幌⁽²¹⁾

自主出店

帯広⁽¹⁴⁾

自主出店



カチョカバロ

ミルクの風味を大切に生かした加熱すると風味が増すチーズです。そのままでももちろん、お料理にもオススメなチーズです。



プチボールモッツアレラ きりたつぷ昆布しょうゆ

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。

ここで買えます！

コープはまなか

- 住所／厚岸郡浜中町茶内栄65
- TEL／0153-65-4700
- 営業時間／9:30～18:00(土日・祝日は除く)

マルシェくしろ

- 住所／釧路市黒金町13丁目25 和商市場内
- TEL／0154-65-1566
- 営業時間／8:00～18:00(日曜定休)

食べられるお店

くし炉 あぶり家

- 住所／釧路市末広町5丁目6-1
- TEL／0154-22-7777
- 営業時間／16:30～23:30

ノースランレストランボーカー

- 住所／釧路市栄町3丁目2
- TEL／0154-25-1010
- 営業時間／12:00～22:00

お問合せ

- 住所／厚岸郡浜中町茶内西8線51番地
- TEL／0153-65-2431
- 営業時間／10:00～17:00
- 通販サイト／<http://www.otomo-cheese.com>



●標茶町

風牧場

札幌^(S)

セレクト
コーナー

帯広^(S)

セレクト
コーナー



プリティア

新鮮な生乳とビートオリゴ糖で作った、さっぱりとした味わいの飲むヨーグルト。

ここで買えます！

マルシェくしろ

- 住所／釧路市黒金町13-25
- TEL／0154-65-1566
- 営業時間／9:00～17:00



お問合せ

- 住所／川上郡標茶町字熊牛原野10線東5番地9
- TEL／015-486-2131
- 営業時間／9:00～17:00
- 通販サイト／<http://kazebokujyo.shop-pro.jp/>



●帯広市

香林農園



テレアイネ

2ヵ月以上熟成したヤギ乳のセミハードチーズ。深い個性적인旨味が特徴。

ここで買えます！

きたキッチン オーロラ店

■住所／札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン
■TEL／011-205-2145
■営業時間／10:00～20:00

藤丸百貨店

■住所／帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL／0155-24-2101
■営業時間／10:00～19:00

お問合せ

■住所／帯広市拓成町156番地20 ■TEL／0155-60-2567
■営業時間／11:00～16:00

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー

メッセージ

ヤギチーズは春から秋にかけて造られます。ヤギたちは色々な草を食べ自然との出会いを楽しみながら山の牧場で過ごします。牧場の物語はすべてチーズに反映されていきます。

●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。旨味とコクが凝縮された深い味わいがあります。表皮は取り除いてお召し上がりください。



長万部ウォッシュ

時間の経過でだんだんと食感や香りが変化します。むちっとした弾力が楽しめます。外皮はお好みで、そのままでも取り除いてもいいです。

ここで買えます！

川瀬チーズ工房

■住所／山越郡長万部町字長万部431-14
■TEL／01377-6-7280
■営業時間／11:00～17:00

長万部観光協会

■住所／山越郡長万部町字長万部228-7
■TEL／01377-6-7331
■営業時間／8:45～17:00

お問合せ

■住所／山越郡長万部町字長万部431-14 ■TEL／01377-6-7280
■営業時間／11:00～17:00

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー

メッセージ

2017年4月、北海道長万部町にオープンしました。川瀬牧場の生乳を原料にナチュラルチーズとジェラートを製造・販売しています。

チーズはコクと旨味がある長期熟成タイプから新鮮なフレッシュタイプまで種類が豊富。

ご贈答用の詰め合わせや全国発送もいたします。



●鹿追町

カントリーホーム風景

札幌②⑤

自主出店

帯広②③

自主出店



草原のヨーグルト

でーでーぽっぱ

自社牧場の生乳を使用し、滑らかで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。



スティックアイス

自社牧場の生乳とこだわりの原材料から作る滑らかなアイスクリームのセットです。乳化剤や増粘多糖類を使わず作られるアイスクリームはプレーン・ヘーゼルナッツ・ピスタチオの3種類の味をお楽しみ頂けます。

ここで買えます！

ハピオ

■住所／河東郡音更町木野大通西7丁目1
■TEL／0155-31-2141
■営業時間／10:00～20:00

直営カフェ

■住所／河東郡鹿追町東瓜幕西18線28-26
■TEL／0156-67-2385
■営業時間／11:00～17:00

食べられるお店

直営カフェ

■住所／河東郡鹿追町東瓜幕西18線28-26
■TEL／0156-67-2385
■営業時間／11:00～17:00

メッセージ

自社牧場で毎朝搾る生乳を使い作った乳製品です。そのまま食べても美味しいですが果物やジャム、ナッツなどと一緒に食べて頂いても美味しく召し上がれます。

お問合せ

■住所／河東郡鹿追町東瓜幕西18線28-26 ■TEL／0156-67-2382
■営業時間／9:00～17:00
■通販サイト／<http://www.countryhomefukei.jp/>



●美深町

きた牛舎

札幌⑦

自主出店

帯広⑨

自主出店



牧場のラクレット

溶かしておいしく召し上がれる、ウォッシュ系セミハード、ラクレットタイプのチーズです。美深の大地で育った牧草と飼料用コーンのサイレージで飼育されたホルスタインの牛乳で作ります。仕上ってから3カ月間、熟成庫で磨きながら土壌由来のリネン酸菌をつけて仕上げます。香りのよい食べやすいチーズです。



しろかんぱ

酸凝固製法のソフトチーズ。酒肴でも、塩味がなじみ熟すと柔らかくなるのでフランスパンに塗って、食事で召し上がってもおいしいです。加熱調理には向きません。

ここで買えます！

道の駅びふか

■住所／中川郡美深町大手307
■TEL／01656-2-1000
■営業時間／9:00～17:00(冬期間)

きたキッチン旭川

■住所／旭川市宮下丁目2 イオン旭川駅前店1F
■TEL／0166-74-7101
■営業時間／9:00～21:00

お問合せ

■住所／中川郡美深町字川西50番地 ■TEL／01656-8-7633
■営業時間／8:00～16:00
■通販サイト／<http://kitagyusya.shop-pro.jp/>



●新得町

共働学舎 新得農場

札幌③⑧

自主出店

帯広⑱

自主出店



さくら

口を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。蜂蜜などを添えてデザート風にお召し上がりいただいてもまた美味。



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ください。

ここで買えます！

藤丸百貨店

■住所／帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL／0155-24-2101
■営業時間／10:00～19:00

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口
■TEL／011-213-5053
■営業時間／9:00～20:00

食べられるお店

レストラン バイブレン

■住所／帯広市西1条南11-19 ふく井ホテル2F
■TEL／0155-23-7171
■営業時間／17:00～21:30 (L.O./21:00)

プチプレジール

■住所／帯広市西1条南10丁目 北の屋台
■TEL／090-1643-8810
■営業時間／17:30～24:00

お問合せ

■住所／上川郡新得町字新得9-1 ■TEL／0156-69-5600

■営業時間／10:00～17:00 (冬季/16:00)

■通販サイト／<https://kyodogakusha-online-shop.org/>



●共和町

クレイル

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



カマンベール・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。



カマンベール・ロワレ

北海道産生乳に生クリームを加えた芳醇なチーズです。熟成が進むと濃厚に。

ここで買えます！

スカイショップ小笠原

■住所／新千歳空港国内線ターミナルビル2F
■TEL／0123-46-2021
■営業時間／7:10～20:30

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口
■TEL／011-213-5053
■営業時間／9:00～20:00

お問合せ

■住所／岩内郡共和町老古美320-3 ■TEL／0135-62-7457

■営業時間／9:00～16:00 (不定休)・土日祝休



●滝川市

クレストジャパン(フロマージュの杜)

札幌②

自主出店

帯広②

自主出店



クリームチーズ サラダフレッシュ

北海道産生乳をつかった、なめらかな口当たりのクリームチーズ。サイコロ状にカットして、小葱や鰹節、醤油をかけて冷奴風に食べるのがおすすめです。サラダやパスタ、お菓子作りにも美味しくご利用いただけます。



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、ラム酒漬けし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。

メッセージ

北海道産の新鮮な生乳からクリームチーズなどのナチュラルチーズを自社製造し、これらを主原料とした乳製品やスイーツ、スモーク製品などバラエティー豊かな商品を同一工場で一貫生産しております。

お問合せ

■住所／滝川市流通団地1丁目2番4号 ■TEL／0125-23-7020

■営業時間／9:00～17:30

■通販サイト／<https://store.shopping.yahoo.co.jp/fromage-mori/>



●黒松内町

黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール

札幌②⑧

自主出店

帯広⑦

自主出店



クリームチーズ

クリームチーズは、生乳に生クリームを加え、熟成させないで作るフレッシュタイプのチーズです。程よい酸味の中にほのかな甘みがあり、滑らかな口当たりが特長。第5回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。



くろまつない

カマンベールチーズ

くろまつないカマンベールチーズは、成分無調整の生乳を使い深いコクとなめらかさにもこだわって作っています。2012年9月にJAL国際線日本発便のファーストクラスで提供する機内食の「国産チーズ」にカマンベール(生)が選ばれました。

ここで買えます！

きたキッチン オーロラ店

■住所／札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン

■TEL／011-205-2145

■営業時間／10:00～20:00

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目

■TEL／011-213-5053

■営業時間／9:30～20:00※曜日によって変動有り

食べられるお店

デジュネ・カンパニユラ

■住所／札幌市北区北11条西3丁目2-23

■TEL／011-788-8665

■営業時間／11:30～15:00・17:00～20:00(完全予約制)

UNWIND HOTEL & BAR SAPPORO

■住所／札幌市中央区南8条西5丁目289-111

■TEL／011-530-6050

■営業時間／19:30～23:30

お問合せ

■住所／寿都郡黒松内町目名152番地4 ■TEL:0136-72-4416

■営業時間／【4月～10月】10:00～18:00 【11月～3月】10:00～17:00

■通販サイト／<https://toitvert.official.ec/>



●札幌市

サツラク農業協同組合

札幌(22)

自主出店



よるグルト100g

睡眠の質改善やストレス緩和などに効果があるとされているテアニン200mgを1カップに配合したヨーグルトです。



サツラク低温殺菌

こだわり牛乳500ml

7戸の生産牧場で遺伝子を組み換えていない(NON-GM)飼料を食べた牛から搾った生乳を使用した、65℃30分間の低温殺菌牛乳です。

ここで買えます！

市内各量販店

アークス(株)、イオン北海道(株)、
北雄ラッキー(株) 等

メッセージ

サツラクでは組合員(酪農家)が土づくり、草づくり、牛づくり
にこだわり、生乳の生産から加工、販売まで一貫して行い、愛情
を込めて製品化しています。まさに愛情100年品質、そして
真の意味での産地直送です。

お問合せ

■住所／札幌市東区丘珠町573-27 ■TEL／011-785-7809

■営業時間／8:45～17:30

■通販サイト／<https://www.satsuraku.com/index.html>



●更別村

さらべつチーズ工房

札幌(26)

自主出店

帯広(24)

自主出店



酪佳

12ヶ月以上熟成させた深い旨みとコクのある味わい。



スノーホワイト

酸味があり、柔らかくしっとりしたフレッシュチーズ。熟成が進むとまろやかな味わいに変化します。

ここで買えます！

藤丸百貨店

■住所／帯広市西2条南8丁目1番地

■TEL／0155-24-2101

■営業時間／10:00～19:00

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口

■TEL／011-213-5053

■営業時間／9:00～20:00

食べられるお店

ピッツエリア Tuka

■住所／河西郡更別村字更別北1線95-20

■TEL／0155-52-5575

■営業時間／12:00～17:00

お問合せ

■住所／河西郡更別村字更別北1線95-12 ■TEL／0155-52-3195

●足寄町

しあわせチーズ工房

札幌⑩

自主出店

帯広⑬

自主出店



幸

5～11月の放牧時期の生乳で製造する長期熟成のチーズです。放牧期間中のミルクは、味と香りがとてもよく、発酵する力も強いいため、チーズも素晴らしい味わいになります。



茂喜登牛

もっちりとした柔らかさとやさしいミルクの甘みに、ほのかに香るエゾマツの香りが特徴のチーズです。

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

HOTEL NUPKA

■住所／帯広市西2条南10丁目20-3
■TEL／0155-20-2600
■営業時間／7:00～23:00

食べられるお店

マリヨヌ

■住所／帯広市西1条南10丁目21 マスヤビル1階
■TEL／090-6695-7276
■営業時間／18:00～24:00

the bar nano.femto.

■住所／中央区南3条西3丁目5-2 都ビル7階
■TEL／011-231-2688
■営業時間／17:00～24:00

お問合せ

■住所／足寄郡足寄町茂喜登牛141-4 ■TEL／0156-26-2585

■オンラインショップ／<https://www.shiawasecheese.com>



●中標津町

JA中標津 乳製品工場

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑥

自主出店



なかしべつ牛乳
プレミアムNA2MILK

JGAP認証農場にて飼育されているタンパク質βカゼインA2タイプの牛だけから搾ったミルクを日本で初めて製品化しました。



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、知床羅臼海洋深層水の塩「ラウシブ」で、さわやかな酸味となめらかな食感に上げました。

ここで買えます！

きたキッチン大通

■住所／札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン
■TEL／011-205-2145
■営業時間／10:00～20:00

ラッキー 札幌市各店

メッセージ

パンやクラッカーに塗って食べるもよし、かつお節と和えておにぎりの具やいぶりがっこと和えてお酒のおつまみに、バリエーション豊富なクリームチーズです。

お問合せ

■住所／標津郡中標津町字依橋1368番地19 ■TEL／0153-72-3194

■営業時間／9:00～16:00(月～金曜・祝日)、9:00～15:00(土曜)、休業日／日曜



●鹿追町

鹿追チーズ工房

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー



プレミアムチェダー

15ヵ月熟成

自然豊かな中で育てられた牛から搾ったばかりの牛乳を丁寧にじっくり15ヵ月熟成した濃厚な逸品です。



柚子こしょうチェダー

香り豊かな大分産の柚子こしょうを鹿追チェダーに合わせた和風チーズです、青唐辛子のピリ辛な味わいと柚子の香りがチェダーにマッチしています。

ここで買えます！

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条4丁目 JR札幌駅西通り北口
■TEL／011-213-5053
■営業時間／9:00～20:00

ホクレンくるるの杜

■住所／北広島市大曲337番地1号
■TEL／011-377-8702
■営業時間／

食べられるお店

ハリーズロッドカフェ

■住所／帯広市西2条9丁目20-2
■TEL／0155-21-0727
■営業時間／19:00～

お問合せ

■住所／河東郡鹿追町瓜幕南2丁目26-2 ■TEL／0156-67-2537

■営業時間／10:00～16:00

■通販サイト／<http://www.cheese.mcc.deer@eos.ocn.ne.jp>



●旭川市

ジャパチーズ(Japacheese Asahikawa)

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー

Japacheese
Asahikawa
cheddar



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。

Japacheese
Asahikawa
cheddar



黒岳

(ビールチェダーチーズ)

旭川が誇る「大雪地ビール」の黒ビール「黒岳」で仕上げてじっくり熟成させたチーズ。

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

(有)イ印稲村商店

■住所／松前郡福島町字福島2
■TEL／0139-47-2030
■営業時間／9:00～21:00 (19:00の時もあり)

食べられるお店

ジャクソンビル 大通キタ店

■住所／札幌市中央区 北1西8-2-9 丸二羽柴ビル1F
■TEL／011-281-1355
■営業時間／11:30～22:00 (L.O./21:30)

ジャクソンビル(Jacksonville)

■住所／札幌市北区北二十三条西3-2-51 コープビル1F
■TEL／011-728-1001
■営業時間／[月～金]ランチ11:30～15:00・ディナー7:00～22:00、[土・日・祝]11:30～23:00

お問合せ

■住所／旭川市7条通7丁目33-69 ■TEL／0166-56-7849

■営業時間／11:00～18:00

■通販サイト／<https://www.suguremon-hokkaido-shinkins.com/top-contents/1>



●札幌市

新札幌乳業株式会社

札幌⑫

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



北海道小林牧場物語 手づくりブルーチーズ 200g

江別市小林牧場の生乳を使用し熟成に4週間もの時間と手間をかけた手造りチーズです。ドルチェタイプのなめらかな食感とシャープな味わいが特徴。



北海道小林牧場物語 お手軽ラクレット150g

江別市小林牧場の生乳を使用した風味豊かなラクレットチーズです。溶かして頂いて野菜やパンにかけたりそのまま召し上がって頂いたり、使いやすい形にしました。

ここで買えます！

東急百貨店 札幌店

■住所／札幌市中央区北4条西2丁目1
■TEL／011-212-2211
■営業時間／10:00～19:00

大丸札幌店

■住所／札幌市中央区北5条西4丁目7
■TEL／011-828-1111
■営業時間／10:00～20:00

お問合せ

■住所／札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号 ■TEL／011-897-1661
■営業時間／9:00～17:00
■通販サイト／<https://shinsapporo.shop-pro.jp/>



●興部町

チーズ工房アドナイ

札幌⑭

自主出店

帯広⑫

自主出店



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。



ミモレット・アドナイ

オレンジ色が特徴のセミハードタイプのチーズ。ねっとりした食感と優しい風味が楽しめます。

ここで買えます！

Tabel of Grace

■住所／札幌市西区西野3条2丁目3-15
■TEL／070-5616-8955
■営業時間／10:00～18:00

道の駅おこっぺ

■住所／紋別郡興部町興部幸町
■TEL／0158-82-2385
■営業時間／9:00～17:00

メッセージ

オホーツク海に面した小さな町、興部町にある家族経営のチーズ工房です。ヨーロッパの農家が作るチーズをお手本に1996年から試行錯誤を繰り返しながら独自の製法でチーズを作っています。フレッシュタイプのチーズをはじめ、セミハードタイプ、ウォッシュタイプ、白カビタイプ等を製造しています。

お問合せ

■住所／紋別郡興部町興部914-12 ■TEL／0158-82-3133
■営業時間／10:30～17:30



●八雲町

チーズ工房小栗

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー



ペレ

ストレスの少ない牛達のミルクから生まれたチーズ。2か月ほど熟成させたチーズです。



ウメ

梅酒でウオッシュしたチーズ。

ここで買えます！

千歳空港 wine&cheese 北海道興農社

■住所／千歳空港国内線ターミナルビル2F

■TEL／0123-25-8639

■営業時間／8:00～20:00

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F

■TEL／011-624-7084

■営業時間／11:00～19:00



お問合せ

■住所／二海郡八雲町春日164-8 ■TEL／0137-64-3436

■営業時間／10:00～16:00

●安平町

チーズ工房角谷

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー



kakuya

カマンベールチーズ

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るやかでコクのある味わいが特徴です。



カマンベールチーズ

H&P

3種のハーブ(パセリ、バジル、オレガノ)とブラックペッパーの辛さが癖になるカマンベールチーズです。

ここで買えます！

道の駅あびら

■住所／勇払郡安平町追分柏が丘49-1

■TEL／0145-29-7733

■営業時間／9:00～17:00

きたキッチン オーロラ店

■住所／札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン

■TEL／011-205-2145

■営業時間／10:00～20:00



お問合せ

■住所／勇払郡安平町追分若草3丁目267 ■TEL／0145-25-4578

■営業時間／8:00～16:00(日・祝日休み)



●白糠町

チーズ工房 白糠酪恵舎

札幌⑧

自主出店

帯広⑮

自主出店



モッツアレッラ

ミルクをかみしめている様なジューシーなチーズです。スライストマトとカプレーゼは定番ですが、桃等フルーツとも相性良いです。



トーマ・シラヌカ

口だけの良い優しいミルク風味の残るチーズです。野菜とも相性よく、温野菜にスライスしてのせると余熱でとろけ美味しく召し上がり頂けます。

ここで買えます！

きたキッチン オーロラ店

■住所／札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン
■TEL／011-205-2145
■営業時間／10:00～20:00

十勝トテッポ工房

■住所／帯広市西6条南17丁目3-1
■TEL／0155-21-0101
■営業時間／10:00～18:00

食べられるお店

カプリカプリ

■住所／札幌市中央区南1条東2丁目13
■TEL／011-222-5656
■営業時間／17:30～22:00

たけとんぼ

■住所／帯広市西2条南10丁目14-1
■TEL／0155-24-0141

お問合せ

■住所／白糠郡白糠町茶路東1線116-11 ■TEL／01547-2-5818

■営業時間／9:00～17:00



●幕別町

チーズ工房NEEDS

札幌③⑥

自主出店

帯広⑮

自主出店



大地のほっぺ

十勝幕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日間程度ですが、熟成が進むにつれて、深いコクと香りが増します。



榎(かしわ)

十勝幕別町の新鮮で良質な生乳を原料に、4ヶ月以上の熟成期間中、職人の手によって磨かれ、旨みを増しながら丁寧に仕上げられたチーズです。特有の深いコクとナッツのような香りがお口の中いっぱいに広がり、赤ワインとの相性も抜群です。また、加熱料理や粉チーズとしてもご利用いただけます。

ここで買えます！

きたキッチン オーロラ店

■住所／札幌市中央区大通西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン
■TEL／011-205-2145
■営業時間／10:00～20:00

藤丸百貨店

■住所／帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL／0155-24-2101
■営業時間／10:00～19:00

食べられるお店

リゾッテリアコバトヤ

■住所／帯広市西3条南9丁目18-2
■TEL／0155-65-5505
■営業時間／11:00～21:00

お問合せ

■住所／中川郡幕別町新和162-111 ■TEL／0155-57-2511

■営業時間／10:00～17:00

■通販サイト／<https://shopping.geocities.jp/needs-tokachi/>



●根室市

チーズ工房チカプ



シマフクロウ

夏の放牧ミルクで作った半年熟成のチーズです。木の実のような香ばしさと熟成の旨味が特徴です。



シマエナガ

熟成の若い時期は爽やかな酸味で食べやすく、熟成が進むにつれ、香りが強くなりコクが増しトロリと溶けていきます。

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

toi

■住所／河東郡音更町上然別6線23-4
■TEL／0155-32-9177
■営業時間／10:00～16:00

食べられるお店

cantine SEL

■住所／札幌市中央区南3条西5丁目14 三条美松ビル3F
■TEL／011-215-0160
■営業時間／17:00～20:00

ON THE TABLE

■住所／上川郡東川町南町1丁目1-6
■TEL／0166-73-6328
■営業時間／13:30～20:00

お問合せ

■住所／根室市川口54-3 ■TEL／0153-27-1186

■営業時間／10:30～17:30



●札幌市

チーズマーケット チーズ工房

札幌②⑩

自主出店



ペコリノイシカリーノ

石狩ひつじ牧場産の羊乳100%を使ったハードチーズ。羊の風味を出す為に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かけても美味。



石狩ひつじヨーグルト

日本では珍しい羊乳100%のヨーグルト。酸味が穏やかで、とろみがあり、果物やはちみつ、ジャムにもよく合います。

ここで買えます！

Wine&Cheese 北海道興農社

■住所／新千歳空港国内線ターミナルビル2F
■TEL／0123-25-8639
■営業時間／8:00-20:00

チーズマーケット

■住所／札幌市北区新琴似3条6丁目2-2
■TEL／011-765-1116
■営業時間／金曜日・土曜日の11:00～18:30

食べられるお店

プティサレ

■住所／札幌市中央区北2条西4丁目1 赤れんがテラス1F
■TEL／011-206-0281
■営業時間／11:00～22:00

札幌パークホテル テラスレストランピアレ

■住所／札幌市中央区南10条西13丁目1-1 札幌パークホテル
■TEL／011-511-3136
■営業時間／11:00～22:00

お問合せ

■住所／札幌市北区新琴似3条6丁目2-2 ■TEL／011-765-1116

■営業時間／【金曜日・土曜日】11:00～18:30

■通販サイト／<http://www.cheesemarket.jp/index2.html>



●鶴居村

鶴居村振興公社 酪楽館

札幌③④

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



鶴居プレミアムゴールド 1年熟成

6ヵ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。



鶴居シルバーラベル

熟成期間80日以上チーズです。ややしっとりとした弾力でコクがあり、穏やかで素直な味わいで、口当たりをよく上げています。加熱すると塩気がなじんでより豊かな風味が楽しめます。

ここで買えます！

鶴居たんちょうプラザ つるぼーの家

- 住所／阿寒郡鶴居村鶴居東1丁目1-3
- TEL／0154-64-5350
- 営業時間／9:00～17:00

食べられるお店

酪農家 バル ロールベール

- 住所／釧路市末広町5丁目5番地
- TEL／0154-65-6262
- 営業時間／18:00～25:00

お問合せ

- 住所／阿寒郡鶴居村字雪裡435番地
- TEL／0154-64-3088
- 営業時間／9:00～17:00
- 通販サイト／<https://raku3tsurui.jp>



●芽室町

TOYO Cheese Factory

札幌⑤

自主出店

帯広⑥

自主出店



age 07 Hard 150g/stick

十勝更別村産の生乳を使用し10ヶ月以上熟成しています。旨味が凝縮され芳醇な風味を感じられるチーズです。



age 02 Raclette

十勝管内の生乳を使用し、3ヵ月以上熟成しています。加熱すると程よく香りが立ち上がり、魅力的な味わいになります。

ここで買えます！

通販サイトのみ販売

お問合せ

- 住所／河西郡芽室町東芽室基線3-5
- TEL／0155-62-0007
- 営業時間／10:00～16:00
- 通販サイト／<https://age-2020.com/>



●帯広市

十勝加藤牧場

札幌⑪

自主出店

帯広⑫

自主出店



ジャージーゴールドデン ミルク

健康なジャージー種の生乳を100%使用しています。コクと甘さがあるのに後味はくせがなく、さらとした口当たりが特徴です。



ゴードチーズ 長期熟成

知人ぞ知る当フェア限定幻のチーズ!!ゴードチーズを30ヵ月以上熟成することで水分が抜けてほろほろしています。おつまみやサラダ、パスタのアクセントにもおすすめです。まさに旨味の塊です!

ここで買えます!

藤丸百貨店

■住所/帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL/0155-24-2101
■営業時間/10:00~19:00

らららマルシェ

■住所/河東郡音更町木野大通西13丁目1-11
■TEL/0155-30-9000
■営業時間/10:00~18:00

お問合せ

■住所/帯広市美栄町西8線128番地12 ミルクセンター
■TEL/0155-60-2152 FAX/0155-60-2153
■営業時間/8:30~17:00
■Instagram ID/tokachikatob



●清水町

十勝千年の森チーズ工房 キサラファーム

札幌⑬

自主出店

帯広⑬

自主出店



カウベル

牛乳100%のセミフレッシュタイプのチーズ。食用の炭を付けることでマイルドに仕上がっています。JAL国際線にも採用され、数々のコンテストでも入賞している高評価チーズです。



十勝シェーブル炭

広い放牧地でストレスなく育ったヤギ乳100%で作ったソフトタイプのチーズ。熟成が進むにつれてコクが出てきて癖になるおいしさ。

ここで買えます!

チーズの店 コンテ

■住所/札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL/011-624-7084
■営業時間/11:00~19:00

藤丸百貨店

■住所/帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL/0155-24-2101
■営業時間/10:00~19:00

メッセージ

十勝千年の森は広大なスペースの中に工房があり、ヤギを広い放牧地でストレスなくのびのび育て乳を搾り手作りしています。ヤギチーズでは国内外で高い評価を受けています。2021年のスペインで開催されたWorld Cheese Awardでは銅賞を頂きました。

お問合せ

■住所/清水町羽帯南10線 ■TEL/0156-63-3800
■営業時間/9:00~17:00



●中札内村

十勝野フロマージュ

札幌③

自主出店

帯広④

自主出店



田楽みそ漬け 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、ご飯のお供にも〇。店舗人気No.1商品です。



ブルー・ド・フロマージュ

中札内村の新鮮な生乳と広尾町の塩を使用した新商品。2種類の青カビを使用し、濃厚かつ優しい風味を感じるブルーチーズです。

ここで買えます！

十勝野フロマージュ 本店

■住所／河西郡中札内村西2条南7丁目2番地
■TEL／0155-63-5070
■営業時間／【平日】11:30～16:00 【土・日・祝】11:00～16:00

藤丸百貨店

■住所／帯広市西2条南8丁目1番地
■TEL／0155-24-2101
■営業時間／10:00～19:00

メッセージ

本場フランスノルマンディー地方の製法を活かしつつも日本人が食べやすいチーズを日々製造しています。

お問合せ

■住所／河西郡中札内村西2条南7丁目2番地 ■TEL／0155-63-5070
■営業時間／【平日】11:30～16:00 【土・日・祝】11:00～16:00(時短営業中の為)
■通販サイト／<https://www.t-fromages.com/>



●興部町

富田ファーム

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



ジャパンプルーおこっぺ

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



おこっぺ大地

セミハードタイプで塩水とリネンス菌によって磨きながら熟成させます。スイス料理のラクレットに使用。そのままスライスしてお酒のおつまみとしても召し上がれます。

ここで買えます！

自社直売所(ミルクの夢)

■住所／紋別郡興部町宇津99-8
■TEL／0158-88-2611
■営業時間／10:00～17:00

北海道どさんこプラザ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口
■TEL／011-213-5053
■営業時間／9:00～20:00

食べられるお店

ケルン本店

■住所／札幌市中央区南4条西5丁目 札幌東急REIホテルレストランプラザ札幌B1
■TEL／011-213-0305
■営業時間／17:00～1:00

円山別邸

■住所／札幌市中央区大道西28丁目3-17
■TEL／011-215-5584
■営業時間／11:00～23:00

お問合せ

■住所／紋別郡興部町宇津99-8 ■TEL／0158-88-2611
■営業時間／10:00～17:00
■通販サイト／<https://www.tomita-farm.jp/>



●標茶町

長坂牧場チーズ工房

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



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。



こしょう

長期熟成の濃厚な旨味と黒コショウのスパイシーな香りが際立つハードチーズです。

ここで買えます！

Aコープしべちや店

■住所／川上郡標茶町開運9丁目6
■TEL／015-485-2022
■営業時間／10:00～20:00

メッセージ

標茶町の小さな工房です。ヨーロッパのような個性で質の高いチーズ造りを目指しています。

お問合せ

■住所／川上郡標茶町中チャンベツ11-4 ■TEL／015-488-6355
■営業時間／7:00～15:00

●長沼町

長沼あいす 酪乳品工房

札幌③

自主出店

帯広①

自主出店



COW'S KITCHEN (山わさび)「新商品」

地元生乳を使用した自社製モッツアレラチーズに、北海道産山わさびを使用した、ピリッと辛いおつまみタイプのチーズです。



COW'S KITCHEN (バジル)

地元生乳を使用した自社製モッツアレラチーズに、バジル・にんにく等の調味料を加えた商品で、サラダやパスタにトッピングや、レンジで少し温めても美味しくお召し上がりいただけます。

ここで買えます！

あいすの家・本店

■住所／夕張郡長沼町西11線南6番地
■TEL／0123-82-5533
■営業時間／【1・2・11・12月】9:30～17:00
【3・4・9・10月】9:30～18:00
【5～8月】9:30～19:00
※11～2月／水曜日定休



お問合せ

■住所／夕張郡長沼町西8線南7番地 ■TEL／0123-82-5533
■営業時間／【1・2・11・12月】9:30～17:00 【3・4・9・10月】9:30～18:00
【5～8月】9:30～19:00 (11～2月／水曜日定休)
■通販サイト／<https://aisunoie-ice.easy-myshop.jp/>



●ニセコ町

ニセコ高橋牧場

札幌④①

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



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
どよい酸味で後味さっぱり。



モッツアレラミニ

当たりは柔らかく、その味わい
はミルク。ミニサイズ(約10g)
なので切らずにそのままお召し
上がりいただけます。

ここで買えます！

ニセコビュープラサ

■住所／虻田郡ニセコ町字元町77番地10
■TEL／0136-43-2051
■営業時間／9:00～18:00

千歳空港 wine&cheese 北海道興農社

■住所／新千歳空港国内線ターミナルビル2F
■TEL／0123-25-8639
■営業時間／8:00～20:00

メッセージ

羊蹄山を望む大地に建つチーズ工房です。ニセコのキレイな
水と空気、大地の恵みを受けて育てられた生乳のおいしさをお
届けします。

お問合せ

■住所／虻田郡ニセコ町曾我888-1 ■TEL／0136-44-3734

■営業時間／9:30～18:00 (冬季／17:30)

■通販サイト／<https://niseko-takahashi.jp/milkkobo/netshop/>



●ニセコ町

ニセコチーズ工房

札幌②④

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



ブルーチーズ 二世古 空[ku:]

World Cheese Award銅賞、
Japan Cheese Award2016、
2018、2020年3大会連続青カ
ビ部門日本一獲得。爽やかな青
かびとナッツ風味が特徴のブ
ルーチーズ。



デザートチーズ 二世古 粉雪[konayuki]

World Cheese Awards2021
銅賞獲得。雪花とは違う酵母熟
成チーズとスパイスを使った
NEWデザートチーズ。

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

千歳空港 wine&cheese 北海道興農社

■住所／新千歳空港国内線ターミナルビル2F
■TEL／0123-25-8639
■営業時間／8:00～20:00

食べられるお店

cantine SEL

■住所／札幌市中央区南3条西5丁目14三条美松ビル3F
■TEL／011-215-0160
■営業時間／【月～木】17:00～1:00 【金・土】17:00～2:00※日曜定休

雷井土音

■住所／札幌市中央区南3条西3丁目5-2都ビル2F
■TEL／011-219-5623
■営業時間／【平日】17:00～24:00 【土・日・祝】12:00～24:00

お問合せ

■住所／虻田郡ニセコ町字近藤425-6 ■TEL／0136-44-2188

■営業時間／【夏期】10:00～17:00 【冬季】11:00～17:00

■通販サイト／<https://www.niseko-cheese.co.jp/shop/shop.html>



●江別市

日本酪農協同

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



手造りクリームチーズ

北海道産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。

ここで買えます！

道内、有名スーパー・コンビニエンスストア・百貨店等



お問合せ

■住所／江別市工栄町16番地 ■TEL／011-384-6931

■営業時間／8:30～17:00

●大樹町

乳life

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



モッツアレラ

生乳の風味と、職人こだわりの柔らかさを楽しんで頂きたく、あえて無塩にしております。



さけっちょ

子供から大人まで楽しめるさいて食べるチーズです。一つ一つ職人が手で伸ばして作っております。

ここで買えます！

道の駅コスモール大樹

■住所／広尾郡大樹町西本通98

■TEL／01558-6-5220

■営業時間／9:00～17:30

とかちむら産直市場

■住所／帯広市西13条南8丁目1

■TEL／0155-66-6830

■営業時間／【夏期】10:00～18:00 【冬期】11:00～16:00

お問合せ

■住所／広尾郡大樹町大樹396-5 ■TEL／01558-6-5622

■通販サイト／<https://nyuulife.theshop.jp/>



●興部町

ノースPLAINファーム

札幌⑤

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



**オホーツクおこっぺ
有機牛乳(900ml・180ml)**
有機牧草を主体に飼養した健康な牛たちから搾られた生乳を、低温殺菌・ノンホモジナイズ製法でつくった有機牛乳です。有機JAS認証取得。



**おこっぺ
有機ゴーダチーズ**
オランダの「ゴーダチーズ」をみならったセミハードタイプのチーズ。3ヶ月以上かけて熟成させ、クリーミーで穏やかな口当たりです。有機JAS認証取得。

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

ミルクホール(自社レストラン・本社併設)

■住所／紋別郡興部町北興116-2
■TEL／0158-82-2422
■営業時間／10:00～17:00

食べられるお店

ミルクホール(自社レストラン・本社併設)

■住所／紋別郡興部町北興116-2
■TEL／0158-82-2422
■営業時間／10:00～17:00(食事は11:00～14:00のみ)

お問合せ

■住所／紋別郡興部町北興116-2 ■TEL／0158-82-2422(レストランミルクホール)
■営業時間／10:00～17:00
■通販サイト／<https://northplainfarm.co.jp/shopping.html>



●登別市

のぼりべつ酪農館

札幌⑨

自主出店



のぼりべつ牛乳
登別の牧草地はヨーロッパに似ていて、多品種(5種類以上)の牧草が育ちます。登別の牛たちはそんな牧草をたっぷり食べるので、生乳が搾られ低温殺菌牛乳に仕立て上げました。



ピエールカレ
酵母で発酵させる珍しいチーズで、塩分を吹き付けながら熟成させます。本格的な味をお楽しみ下さい。

ここで買えます！

(株) アンガイ 地酒仙丸・ジェラート札幌果林樹

■住所／札幌市南区石山東五丁目8-26
■TEL／011-592-5151
■営業時間／10:00～19:00

ミルクスタンド

■住所／新千歳空港国内線ターミナルビル1F
■TEL／0123-25-8600
■営業時間／8:00～20:00

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

お問合せ

■住所／登別市札内町73番地3 ■TEL／0143-85-3184
■営業時間／10:00～16:00
■通販サイト／<http://www.rakunoukan.com/>



●鶴居村

ハートンツリー

札幌⑤

セレクト
コーナー



ハートの白カビチーズ

鶴居村産牛乳を100%使用。原材料はシンプルに牛乳と塩のみ。牛乳本来のやさしい風味が特長。軽くオープンで焼いても美味しいです。



ここで買えます！

ハートンツリーレストラン

- 住所／阿寒郡鶴居村字雪裡496-4
- TEL／0154-64-2542
- 営業時間／【ランチタイム】11:00～14:00
【ディナータイム】要予約

お問合せ

- 住所／阿寒郡鶴居村字雪裡496-4
- TEL／0154-64-2542
- 営業時間／11:00～14:00



●興部町

パインランドデーリィ

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



こどもツッアレ

食べだしたら手がとまらない一口サイズのモッツアレチーズ。塩分控えめに作っているので、おつまみやおやつにもぴったり！



旨みゴダ

3か月以上熟成させたミルクの旨みとコクが凝縮したセミハードタイプのチーズです。熟成チーズ特有のクセが少なく、食べやすいのが特徴です。そのままちぎって食べてもよし、バゲットにのせてトースターで焼くとろけて美味です。

ここで買えます！

PINELAND FACTORY ～仔牛のはなさき店～

- 住所／紋別郡興部町字北興40番地
- TEL／0158-88-2344
- 営業時間／【4月～9月】11:00～17:00
【10月～3月】11:00～16:00
※毎週水曜日ソフトクリーム16:00終了

メッセージ

北海道オホーツク海に面した興部町で1,900頭の牛を飼育しています。乳製品は搾りたての自社生乳のみを使用し生乳本来の甘みを活かしたやさしい味わいで、どなたでも食べやすいのが特徴です。

お問合せ

- 住所／紋別郡興部町字北興40番地
- TEL／0158-88-2344
- 営業時間／11:00～16:00
- 通販サイト／<https://pinelandfactory.raku-uru.jp/>



●大樹町

半田ファーム

札幌⁽³⁵⁾

自主出店

帯広⁽²²⁾

自主出店



清見ワインかす漬け

ウォッシュタイプのチーズでワインの絞りかすに漬け熟成したチーズです。



チモシー

ウォッシュタイプのチーズで、独特な風味とミルク感のあるチーズ。



お問合せ

■住所／広尾郡大樹町下大樹198 ■TEL／01558-6-3182

■営業時間／11:00～18:00 (冬季のみ17:00)

■通販サイト／<https://handa-farm.shop/>



●大空町

ひがしもと乳酪館

札幌⁽⁵⁾

セレクト
コーナー

帯広⁽⁵⁾

セレクト
コーナー



カマンベールチーズ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。四角形のカマンベールチーズは珍しくチーズの女王とも呼ばれています。トロリとした舌ざわりでそのまま食べるのはもちろん焼いたリクッサーにのせたりと美味しく召し上がれます。



ひがしもと ゴダチーズ

新鮮な牛乳を脂肪調整せずに使い、自然の旨味とコクを引き出しています。また、塩分をひかえたクセのないまろやかな風味が特徴です。乳酸菌が生きたチーズをお楽しみください。

ここで買えます！

ひがしもと乳酪館 直売店

■住所／網走郡大空町東藻琴409-1

■TEL／0152-66-3953

■営業時間／9:00～17:30

道の駅 メルヘンの丘めまんべつ

■住所／網走郡大空町女満別昭和96番地1

■TEL／0152-75-6160

■営業時間／9:00～17:30

メッセージ

ひがしもと乳酪館で製造しているカマンベールチーズは白カビで熟成された四角形の珍しい生タイプのチーズです。熟成期間中は熟成度合いにより色々な味を楽しめます。

お問合せ

■住所／網走郡大空町東藻琴409-1 ■TEL／0152-66-3953

■営業時間／9:00～17:30

■通販サイト／<http://nyurakukan.com>



●新得町

広内エゾリスの谷チーズ社

札幌③⑧

自主出店

帯広①⑨

自主出店



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ルチーズ「コパン」は、風味も優しく、お子様からワイン通の方へも広く愛されています。パンにのせてお召し上がりいただくのも、とてもおすすめです！



お問合せ

■住所／上川郡新得町字新得西3線42-10 ■TEL／0156-67-9240

■営業時間／10時～15時(土・日・祝休み)

■通販サイト／<https://ezorisucheese.raku-uru.jp/>



●札幌市

ファットリアビオ北海道

札幌④

自主出店

帯広⑤

自主出店



イタリア職人が作る カチョカヴァロ

北海道産生乳と塩のみで作られたナチュラルチーズです。グリルや鉄板でステーキのように焼くだけで濃厚なチーズの香りを楽しめます。ファットリアビオ北海道のカチョカヴァロは国内だけ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。



イタリア職人が作る リコッタ

リコッタとは南イタリア原産のフレッシュチーズで、チーズを作るときに出るホエイを再加熱して作られます。脂肪分が少なくミルクの柔らかな口当たりとさっぱりとした食感が特徴です。

ここで買えます！

ファットリアビオ北海道 工場直営店

■住所／札幌市白石区平和通12丁目北5番20号

■TEL／011-376-5260

■営業時間／11:00～16:00

ファットリアビオ北海道 マルヤマクラス店

■住所／札幌市中央区南1条西27丁目1-1 マルヤマクラス1F

■TEL／011-215-5800

■営業時間／10:00～20:00

食べられるお店

L' oro rosso

■住所／札幌市中央区南2条西1丁目広和ビル

■TEL／011-231-2901

■営業時間／17:00～23:30

Trattoria/Pizzeria Terzina

■住所／札幌市中央区北2条東4丁目 サッポロファクトリーレンガ館

■TEL／011-221-3314

■営業時間／11:00～14:30・17:00～21:00

お問合せ

■住所／札幌市白石区平和通12丁目北5番20号 ■TEL／011-376-5260

■営業時間／11:00～16:00

■通販サイト／<https://fattoriabio.jp/shop/>



●美深町

プティフロマージュ



グラスフェッドバター 無塩

美深町産の生乳を使った無塩バターです。放牧ならではの牧草の香りが感じられます。



チーズ工房が作る ナチュラルヨーグルト

美深町の生乳を使い、少し柔らかめのセミハードタイプのヨーグルトです。

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00



お問合せ

■住所／中川郡美深町仁宇布215 ■TEL／01654-8-7416
■通販サイト／<http://www.aozorayouriten.co.jp> (直売なし)



●富良野市

ふらの農産公社



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。



ふらのチーズ セピア

表面の白カビは雪を、イカスミ入りの真っ黒な中身は大地のイメージ。インパクト大の見た目によらず、味はマイルドで食べやすいチーズです。

メッセージ

白樺の木々にかこまれた自然豊かなチーズ工房では、ガラス越しにチーズの製造室や熟成庫を見学することができます。2階の直販コーナーにはチーズの試食コーナーがあり、チーズをはじめチーズ工房で製造したチーズ、牛乳、バターを使用した菓子類などを販売しています。ほかにも牛の模型での乳搾り体験やチーズの歴史コーナー、チーズ職人になれる記念撮影コーナーなどがあり、お子様から大人の方まで楽しめる工房です。

お問合せ

■住所／富良野市字中5区 ■TEL／0167-23-1156
■営業時間／【4月～10月】9:00～17:00 【1月～3月】9:00～16:00
(ピッツァ工房は通年10:30～16:00)



●旭川市

ブルーチーズドリーマー

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー



江丹別の青いチーズ

本場フランスの製法で作るフランスの良いブルーチーズ。青草や干し草をたっぷり食べて育った伊勢ファームの生乳を使用。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国産チーズです。



酒粕ブルーチーズ旭川

江丹別の青いチーズを地元の酒蔵、高砂酒造の酒かすで熟成させたオリジナル。日本酒とも合わせられる。フルーツのような甘い香りと青カビの風味がとてよく合う。

ここで買えます！

チーズの店 コンテ

■住所／札幌市中央区大通西24丁目2-3 プレミエール円山1F
■TEL／011-624-7084
■営業時間／11:00～19:00

千歳空港 wine&cheese 北海道興農社

■住所／新千歳空港国内線ターミナルビル2F
■TEL／0123-25-8639
■営業時間／8:00～20:00

食べられるお店

リストランテメロ

■住所／札幌市中央区大通西3大通BISSE4F
■TEL／011-200-2300
■営業時間／11:00～20:00

バルハルヤ

■住所／札幌市白石区菊水3条3丁目2-15 ユーエイコーポラスB1F
■TEL／011-867-0397
■営業時間／11:00～25:00

お問合せ

■住所／旭川市江丹別町中央118 ■TEL／090-9284-9534
■営業時間／13:00～17:00
■通販サイト／<https://shop.asahikawa.style/bluecheese>



●天塩町

べこちちFACTORY

札幌S

セレクト
コーナー

帯広S

セレクト
コーナー



さけるチーズ ブラックペッパー

塩分控えめですが、粗挽きブラックペッパーを使ったピリッとスパイシーなチーズです。



みそモツツアレ

留萌管内の手造りみそを使い、おつまみにも料理にも合うチーズが出来ました。

ここで買えます！

べこちちFACTORY

■住所／天塩郡天塩町字タツネウシ3416-34
■TEL／01632-4-3553
■営業時間／【11～4月／土・日】10:00～16:00

道の駅 てしお

■住所／天塩郡天塩町新開通4丁目7227-2
■TEL／01632-9-2155
■営業時間／9:00～19:00

お問合せ

■住所／天塩郡天塩町字タツネウシ3416-34 ■TEL／01632-4-3553
■営業時間／【11～4月／土・日】10:00～16:00 【5～10月／金・土・日】10:00～17:00

●別海町

べつかい乳業興社

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



べつかいの牛乳屋さん 三角パック

別海町産生乳を100%使用した昔懐かしい三角パック牛乳。コクがありすっきりした味わいが楽しめます。



べつかいのコーヒー屋さん 三角パック

別海町産生乳をベースに甘さを控え香ばしい味わいに仕上げました。昔懐かしい三角パック入り。

ここで買えます！

北海道どさんこプラサ 札幌店

■住所／札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口
■TEL／011-213-5053
■営業時間／9:00～20:00

メッセージ

別海町の生乳から作られる牛乳・乳製品を製造しています。酪農家の想いと一緒においしい乳製品を消費者の皆様へお届けします。

お問合せ

■住所／野付郡別海町別海132-2 ■TEL／0153-75-2160
■営業時間／9:00～17:00



●伊達市

牧家

札幌②⑦

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



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ました。冷蔵状態でもとろりとしているので、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。



牧家 飲むヨーグルト プレーン

独自の製法でまろやかでとろりとした味わいに仕上げました。ミルクのうまみを凝縮し、酸味を抑えたやさしい口当たりが特長です。

ここで買えます！

道の駅 だて歴史の杜

■住所／伊達市松ヶ枝町34-1
■TEL／0142-25-5567
■営業時間／9:00～18:00

食べられるお店

洋麺茶屋 牧家

■住所／伊達市梅本町57-1
■TEL／0142-21-4040
■営業時間／8:00～24:00

お問合せ

■住所／伊達市乾町201番地292 ■TEL／0142-21-1888
■営業時間／9:00～18:00
■通販サイト／<http://www1.enekoshop.jp/shop/boccashop/>



●函館市

北海道乳業

札幌⑮

自主出店

帯広⑤

セレクト
コーナー



Primar (プリマール)

道産生乳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。



Luxe (リュクス)

道産生乳を惜しみなく使用し、贅沢な美味しさに仕上げたクリームチーズです。塩分控えめに口だけ良いクリーミーな味わいが特徴です。

ここで買えます！

コープさっぽろ 各店
イトーヨーカドー 各店

メッセージ

【Primar】パンやクラッカー等に塗ったり、生ハムで巻いたり、イカの塩辛と加えても美味しくご利用頂けます。
【Luxe】毎日のお料理はもちろん、ちょっとしたパーティーやお酒のおつまみに、お菓子作りまで幅広くご利用頂けます。

お問合せ

■住所／函館市昭和3-6-6 ■TEL／0138-42-2241

■営業時間／8:30～17:00

■通販サイト／<http://shop.hokunyu.jp/>



●日高町

北海道日高乳業

札幌⑪

自主出店



北海道日高乳業 モッツアレラ100gタイプ

北海道産生乳を使用し柔らかな食感と口いっぱいに広がるミルク感が特徴のフレッシュモッツアレラチーズ。



北海道日高乳業 ヨーグルッペ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さのどこか懐かしい乳酸菌飲料。

ここで買えます！

道内、有名スーパー・コンビニエンスストア・百貨店等

メッセージ

【モッツアレラ100gタイプ】
チーズのクセが無く、和食、養殖に合わせやすい一品です。カプレーゼ、ピザ、サラダに合わせやすいチーズ。
【ヨーグルッペ200ml】
常温保存可能なロングライフ製品。サワーにわけて飲むとより甘酸っぱさを味わえます。

お問合せ

■住所／沙流郡日高町富川東2丁目920番地 ■TEL／0120-621-071

■営業時間／【平日】8:00～17:00(土・日・祝・年末年始を除く)



●小樽市

北海道保証牛乳

札幌⑱

自主出店



北海道プレミアム 美瑛牛乳

JA美瑛の協力により数十軒の酪農家から毎日集乳をし、新鮮さとおいしさを損なわないようにパック。おいしい生乳をそのまま皆様の食卓へお届けします。



ここで買えます!

道内、有名スーパー・コンビニエンスストア・百貨店等

お問合せ

■住所/小樽市桂岡町3-8 ■TEL/0134-62-2225

■営業時間/10:00~16:00



●江別市

町村農場

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



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。

ここで買えます!

町村農場ミルクガーデン

■住所/江別市篠津183番地
■TEL/011-375-1920
■営業時間/9:30~17:30(不定休)

町村農場 大通公園店

■住所/札幌市中央区大通西3丁目7番地大通ビッセ1階
■TEL/011-211-5029
■営業時間/10:00~20:00

町村農場 藻岩店

■住所/札幌市南区川治2条2丁目 イオン札幌藻岩店1階
■TEL/011-572-4977
■営業時間/9:00~21:00

町村農場 円山店

■住所/札幌市中央区南1条西27丁目1番1号maruyama class1階
■TEL/011-688-6255
■営業時間/10:00~20:00

お問合せ

■住所/江別市篠津183番地 ■TEL/011-382-2155

■営業時間/【月~土】9:00~17:00

■通販サイト/http://www.machimura.jp



●安平町

夢民舎



スモークカマンベール
はやきた

2002年、日本で初めて誕生した燻製カマンベールです。第5回All Japanナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。



ブルーチーズ
はやきた

日本人の味覚に合うブルーを作りたいと研究を重ね、1997年に商品化。第1回&第3回All Japanナチュラルチーズコンテスト金賞受賞。

ここで買えます！

レストランみやもと(直営店)

■住所/勇払郡安平町早来栄町85-1
■TEL/0145-22-2131
■営業時間/9:00~20:00

食べられるお店

PAUL札幌ステラブレイス店(スモークカマンベール使用)

■住所/札幌市中央区北5条2丁目5-番地 札幌ステラブレイス1F
■TEL/011-209-5189
■営業時間/8:00~21:00

たつみキッチン(ブルーチーズ使用)

■住所/札幌市白石区菊水3条2丁目6-20 多田ビル
■TEL/011-799-4241
■営業時間/11:30~14:00、17:30~21:30

お問合せ

■住所/勇払郡安平町早来大町141番地 ■TEL/0145-26-2355
■営業時間/【月~金】9:00~17:00
■通販サイト/https://www.muminssha.com/



●せたな町

村上牧場レプレ



スカモルツァ

モッツァレラを塩漬け熟成したフレッシュチーズ。自家牧草のみ与えたブラウンスイスのミルクで作った農家製です。



スカモルツァ・スモーク

スカモルツァをサクラでじっくり燻煙したフレッシュチーズ。自家牧草のみ与えたブラウンスイスのミルクで作った農家製です。

ここで買えます！

温泉ホテルきたひやま

■住所/久遠郡せたな町北檜山区徳島4-16
■TEL/0137-84-4120

食べられるお店

Source06

■住所/札幌市中央区北5条西2丁目5-番地 ステラブレイスセンター6F
■TEL/011-209-5158
■営業時間/11:00~21:00

石田屋

■住所/瀬棚郡今金町今金160
■TEL/0137-82-0416
■営業時間/11:30~13:30、17:30~23:00

村上牧場レプレ直売所

■住所/久遠郡せたな町瀬棚区西大里359
■TEL/0137-87-2009
■営業時間/10:00-16:00(冬季休業)

お問合せ

■住所/久遠郡せたな町瀬棚区西大里359 ■TEL/0137-87-2009
■営業時間/10:00~16:00



明治

札幌⁽³⁹⁾

自主出店

帯広⁽¹⁶⁾

自主出店



明治北海道 十勝生モッツアレラ

”新鮮な生乳の豊かなコクを味わえる生モッツアレラ”①北海道産生乳を凝縮したミルク感②食材を引き立てるやわらかさ③品質劣化しにくい鮮度こだわリパック



明治おいしい牛乳

①確かなおいしさの道内産生乳を使用②ナチュラルテイスト製法:コクはそのままにすっきりとした後味実現③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。

ここで買えます!

道内、有名スーパー・コンビニエンスストア・百貨店等



お問合せ

- 住所/札幌市中央区北3条西11丁目2-3
- TEL/【牛乳・ヨーグルト等】0120-598-369 【チーズ・一般食品等】0120-370-369
- 営業時間/9:00~17:00
- 通販サイト/<https://www.meiji.co.jp/takuhaimeiji/>



森永乳業北海道

札幌⁽¹⁷⁾

自主出店



クラフト フレッシュモッツアレラ

生でも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



フィラデルフィア クリームチーズ

北海道産の生乳と生クリームの贅沢なブレンドから生まれた、本格クリームチーズ。

ここで買えます!

道内、有名スーパー・コンビニエンスストア・百貨店等

メッセージ

【フレッシュモッツアレラ】
北海道産の生乳を100%使用したミルク風味が特徴のモッツアレラです。クセの無い味わいでどんな食材にも合うため特別な日から日常まで楽しめます。
【フィラデルフィアクリームチーズ】
プラスチック容器入りなので補完も便利で容器のままチーズケーキ作りも楽しめます。

お問合せ

- 住所/札幌市中央区南1条西11丁目1番地 コンチネンタルビル7階
- TEL/011-200-2151
- 営業時間/9:00~17:30



●八雲町

八雲チーズ工房

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー



カマンベールやくも

1995年創業時、最初に商品化したスタンダードカマンベールです。熟成が進むにつれ優しいミルクの味わいが増していきます。



ミルクボール

八雲町産生乳の旨味が凝縮されています。自然の恵みたっぷりの味わいをお楽しみください。

ここで買えます！

丘の駅(噴火湾パノラマパーク内)

■住所／二海郡八雲町字浜松368-8
■TEL／0137-65-6100
■営業時間／10:00～18:00(月曜定休)

マックスバリュ 八雲店

■住所／二海郡八雲町東雲町20-5
■TEL／0137-62-2311
■営業時間／8:00～21:45



お問合せ

■住所／二海郡八雲町上八雲461-6 ■TEL／0137-62-4653
■営業時間／10:00～16:00(不定休)
■通販サイト／<https://yakumo-cheese.shop-pro.jp>



●土幌町

山岸牧場「さくら工房」

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑩

自主出店



生乳100%

ヨーグルト プレーン

原料の生乳は自社牧場の良質な生乳を使用しています。ノンホモ牛乳を使用のためクリームの層ができるヨーグルトの中でも「ど」シンプルな味です。



生乳100%

ヨーグルト(セミスイート)

原料の生乳は自社牧場の良質な生乳を使用し、ノンホモ牛乳使用のためクリームの層ができる優しい甘さのヨーグルトです。

ここで買えます！

食べられるお店

Farm Kitchen 佐倉cafe

■住所／土幌町字中土幌東7線118-2
■TEL／01564-7-7780
■営業時間／【木～日】11:00～15:00(1月～3月休業)

土幌 道の駅 ピア21

■住所／土幌町土幌西2線134番地
■TEL／01564-5-3940
■営業時間／9:00～17:00

Farm Kitchen 佐倉cafe

■住所／土幌町字中土幌東7線118-2
■TEL／01564-7-7780
■営業時間／【木～日】13:30～15:00(1月～3月休業)

お問合せ

■住所／河東郡土幌町字中土幌東8-115 ■TEL／01564-5-5003
■営業時間／9:00～16:00(日曜日・祝日休み)



雪印メグミルク



雪印北海道100 さけるチーズプレーン

好きな太さにさいて食べる、み
んなで楽しめるチーズ。



雪印北海道100 クリームチーズ

北海道産の生乳を使用した、パ
ンにぬるやわらかいクリーム
チーズ。

ここで買えます！

道内、有名スーパー・コンビニエンスストア・
百貨店等



お問合せ

■住所／札幌市東区苗穂町6丁目1番1号 ■TEL／011-704-2815

■営業時間／9:00～17:30



●芦別市

横市フロマージュ舎



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。



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。

札幌⑤

セレクト
コーナー

帯広⑤

セレクト
コーナー

ここで買えます！

千歳空港 wine&cheese 北海道興農社

■住所／千歳空港国内線ターミナルビル2F

■TEL／0123-25-8639

■営業時間／8:00～20:00

食べられるお店

ピッツア芦別

■住所／芦別市北4条東1丁目1 道の駅スタープラザ芦別1F

■TEL／080-9617-2007

■営業時間／11:30～16:30

お問合せ

■住所／芦別市本町1077番地 ■TEL／0124-22-2007

■営業時間／10:00～18:00

■通販サイト／<https://yokoichicheese.net>



よつ葉乳業



北海道 バターミルクヨーグルト レアチーズ仕立て

よつ葉のナチュラルチーズにレモン果汁や洋酒などを加えたチーズソースを使用することによって、レアチーズケーキのような味わいに仕上げました。



北海道十勝100
パンにめって楽しむ
チーズペースト
《カマンベールチーズ入り》
カマンベールの深いコクを簡単
にお楽しみいただけます。

ここで買えます！

北野エース 丸井今井札幌店

■住所／札幌市中央区南1条西2-11 丸井今井札幌本店B1F
■TEL／011-215-0702

■営業時間／10:30～19:30

くるるの杜 畜産物直売所

■住所／北広島市大曲377-1
■TEL／011-377-8700

■営業時間／10:00～17:00



お問合せ

■住所／札幌市東区苗穂町11丁目3番36号 ■TEL／011-350-1428

■営業時間／8:30～17:00

■通販サイト／<https://www.yotsuba-shop.com/>



●洞爺湖町

レークヒル・ファーム



ハーブソフト スティングチーズ

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フトをスティ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。



生チーズ

濃縮された生乳の甘み、うま味を楽しめるフレッシュチーズです。塩をかけてそのままでも、サラダにのせたり、わさび醤油もおすすめ。

ここで買えます！

レークヒル・ファーム

■住所／虻田郡洞爺湖町花和127

■TEL／0142-83-3376

■営業時間／【冬季10～4月】9:00～17:00 【夏季5～9月】9:00～18:00

レークヒル・ファーム 道の駅 あぶた店

■住所／虻田郡洞爺湖町入江84-2

■TEL／080-1891-3522

■営業時間／【冬季11～4月】9:00～17:00 【夏季5～9月】9:00～18:00

食べられるお店

レークヒル・ファーム

■住所／虻田郡洞爺湖町花和127

■TEL／0142-83-3376

■営業時間／【冬季10～4月】9:00～17:00 【夏季5～9月】9:00～18:00

お問合せ

■住所／虻田郡洞爺湖町花和127 ■TEL／0142-83-3376

■営業時間／【冬季10月～4月】9:00～17:00 【夏季5月～9月】9:00～18:00

■通販サイト／<http://lake-hill.dw.shopserve.jp/>

