

数量限定！

道産チーズ 食べ比べコーナー

1セット **500**円(税込)

#常広会場限定

#日替わり

#3種類のチーズが食べられる！

販売スケジュール

※内容に変更になる場合がございます。

10日
FRI

10:00 販売開始

ウォッシュタイプ

のぼりべつ酪農館 (登別市)

ピエール・カレ

しあわせチーズ工房 (足寄町)

茂喜登牛

川瀬チーズ工房 (長万部町)

長万部ウォッシュ ハーフ

ウォッシュタイプ

外皮を塩水や酒で洗いながら熟成させたチーズ。
中は非常にマイルドなチーズですが、匂いが強いものが多い。

14:00 販売開始

白カビタイプ

八雲チーズ工房 (八雲町)

カマンベールやくも

クレイル (共和町)

カマンベール・カレ

チーズ工房角谷 (安平町)

kakuya カマンベール

白カビタイプ

表面に白カビを植え付け、中心に向かって熟成させるチーズ。
トロリとした濃厚な味わいが特徴です。

11日
SAT

10:00 販売開始

フレッシュタイプ

宮地牧場 (清水町)

草のみのチーズ
(菩提樹天然はちみつ入りフロマージュブラン)

夢民舎 (安平町)

はやきたダブルチーズ
クリーム&ブルー

キサラファーム (清水町)

牛鐘 (カウベル)

フレッシュタイプ

熟成させないチーズで、軽い酸味とクセのない爽やかな風味です。

14:00 販売開始

ハード・セミハードタイプ

半田ファーム (大樹町)

熟成みそ漬け

チーズ工房 NEEDS (幕別町)

榎プレミアム

おおともチーズ工房 (浜中町)

レクタン

ハード・セミハードタイプ

生乳を固めたものをプレスして、水分を少なくしたチーズ。
熟成期間とともに濃厚な旨味が増します。

12日
SUN

14:00 販売開始

ハード・セミハードタイプ

チーズ工房アドナイ (興部町)

トーマ・トロータ

十勝加藤牧場 乳と蜜と大地の工房 (帯広市)

ジャージークリーミーゴータ

TOYO Cheese Factory (芽室町)

age 04 cheddar 鯉 -KATSUO-

ハード・セミハードタイプ

生乳を固めたものをプレスして、水分を少なくしたチーズ。
熟成期間とともに濃厚な旨味が増します。

14:00 販売開始

青カビタイプ

よつ葉乳業 (札幌市)

切れてる大人のカマンベール&ブルー

ニセコチーズ工房 (ニセコ町)

二世古 空【ku:】

トワ・ヴェール (黒松内町)

くろまつないブルーチーズ
キューブカット

青カビタイプ

チーズの中に青カビを入れて内側から熟成させたチーズ。
刺激的な香りと強い味わいが特徴の個性派です。