



HOKKAIDO
JI-CHEESE
BOOK

2023

TAKE FREE

北海道 地チーズ BOOK

北海道のチーズは、知るほどうまい！



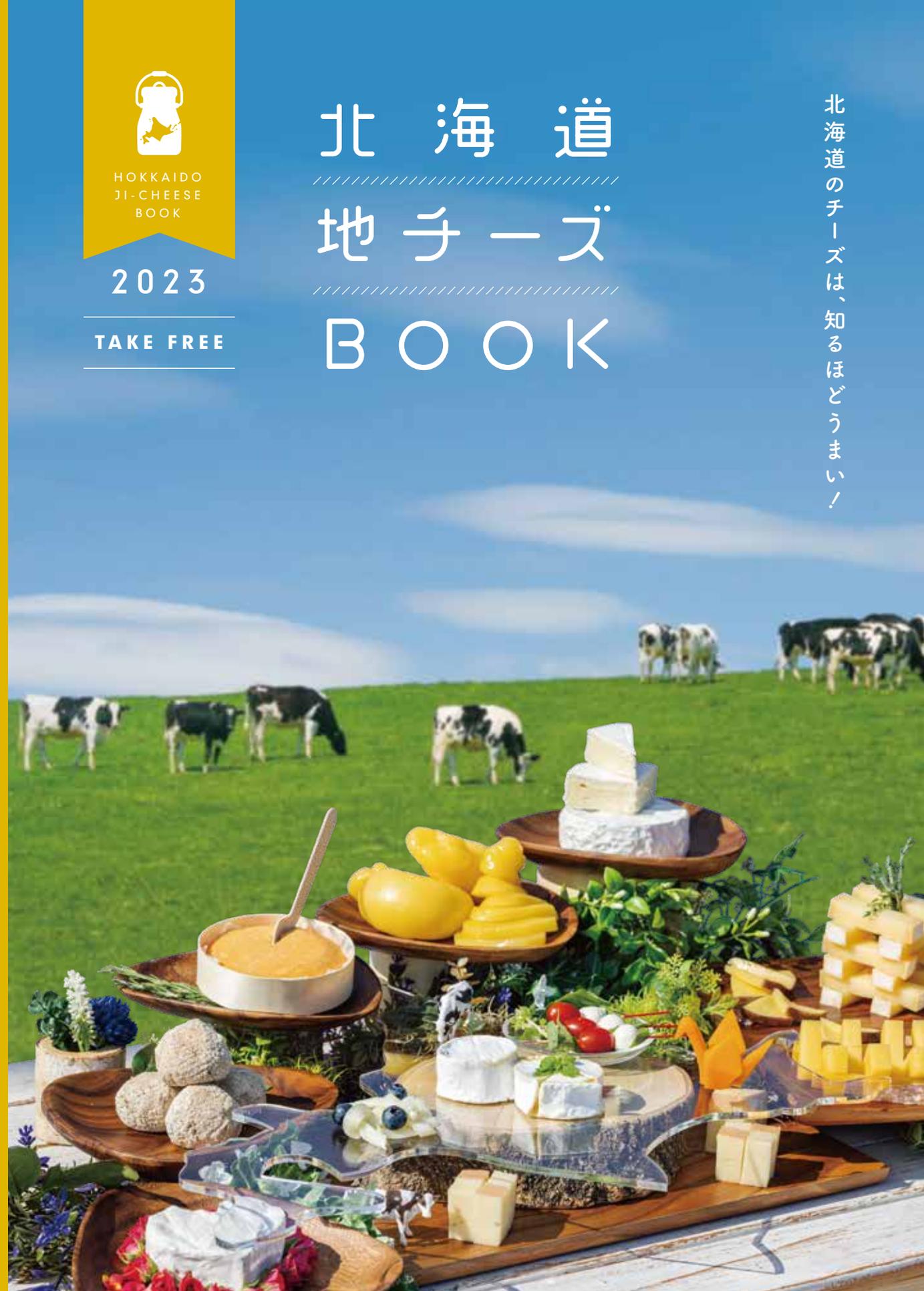
「ミルクランド北海道」のホームページでは
ミルクやチーズに関するさまざまな情報を発信しています。

<https://www.milkland-hokkaido.com/>

発行 ホクレン農業協同組合連合会、北海道牛乳普及協会
令和5年 国産乳製品等競争力強化対策事業(国産チーズ競争力強化支援対策事業)
独立行政法人農畜産業振興機構 後援

2023.10

TAKE FREE



contents

02-04 [巻頭特集] 森崎博之&森結有花と楽しむ 地チーズ王国・北海道

05-08 [特集] 人と想いをつなぐ 北海道地チーズの最前線

09-10 ナチュラルチーズ YES or NOチャート

11-12 北海道チーズ工房MAP

13-67 北海道のチーズ工房・乳業メーカー紹介

13-25 • 十勝エリア

01 共働学舎新得農場 02 鹿追チーズ工房 03 十勝千年の森 キサラファーム 04 JAめむろ/ファーマーズマーケットあいす屋 05 乳と蜜と大地の工房 十勝加藤牧場 06 十勝野フロマージュ 07 花畑牧場チーズ工房 08 さらべつチーズ工房 09 チーズ工房 NEEDS 10 湖水地方牧場 11 多田牧場 ミルキーハウス 12 あしよろチーズ工房 13 しあわせチーズ工房 14 高木牧場 チーズ工房シロベル 15 大木牧場 16 坂根牧場 17 半田ファーム 18 広内エゾリスの谷チーズ社 19 TOYO Cheese Factory 20 あすなるファーム 21 香林農園 22 宮地牧場 23 天の川チーズ工房 24 PIZZA カチバル

27-34 • 釧路・根室エリア

01 鶴居村振興公社「酪楽館」02 白糠酪恵舎 03 ハートンツリー 丘の上のわくわくカンパニー 04 厚岸チーズ工房なんくる 05 森高牧場 06 長坂牧場チーズ工房 07 河崎牧場チーズ工房 08 おおともチーズ工房 09 べつかい乳業興社 10 チーズ工房チカブ 11 ラ・レトリなかしべつ 12 JA中標津乳製品工場 13 中標津町畜産食品加工研修センター 14 竹下牧場チーズ工房 15 みるふちゃん工房

35-46 • 道北・オホーツクエリア

01 富良野チーズ工房 02 旭川あらかわ牧場 03 Japacheese Asahikawa 04 ブルーチーズドリーマー 05 旭川斉藤牧場 06 チーズ工房 アドナイ 07 ひがしもこと酪酪館 08 ノースブレインファーム 09 バインランドファーム 10 富田ファーム 11 月のチーズ 12 ブルーグラスファーム 13 高橋牧場チーズ工房 14 きた牛舎 15 オホーツクファーム喜多牧場「みるとんはうす」16 チーズ工房プティフロマージュ 17 チーズ工房「マヤッカ」18 あぐりネット 宗谷 工房レティエ 19 べこちちファクトリー 20 美瑛放牧酪農場 21 吉田チーズ工房 22 食彩工房 美花夢(びかーむ) 23 ミルクデザイン

47-54 • 道央エリア

01 岩瀬牧場 02 横市フロマージュ舎 03 あいすの家とエトセトラ本店 04 クレストジャパン(フロマージュの社) 05 ファットリアピオ北海道 06 ASUKAのチーズ工房 07 チーズ工房 角谷(かくや) 08 はやきたチーズ工房 夢民舎(むーみんしゃ) 09 のぼりべつ酪農館 10 レークヒル・ファーム 11 鈴の鳴る道 12 町村農場 13 チーズマーケット 14 米村牧場チーズ工房プラッツ 15 チーズ工房1103

55-62 • ニセコ・道南エリア

01 チーズ工房タカラ 02 ニセコチーズ工房 03 ニセコ高橋牧場 04 チーズ工房 アンジュ・ド・フロマージュ 05 黒松内町特産物手づくり加工センタートワ・ヴェール 06 川瀬チーズ工房 07 北海道クレイル 08 八雲チーズ工房 09 村上牧場レブレラ 10 八雲ハンドメイドの会 11 大津牧場 ミルク茶房「ひそぶ」12 山川牧場自然牛乳 13 チーズ工房小栗 14 チーズダム 15 片山チーズ工房小さな小さなチーズ屋さん

63-67 • 乳業メーカーのチーズ工場

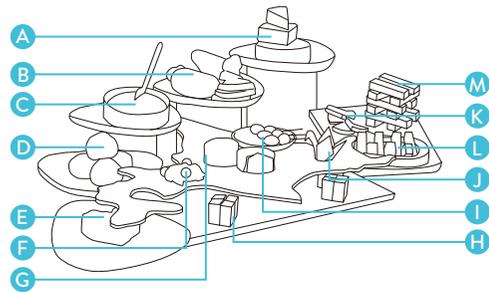
01 よつ葉乳業(株)十勝主管工場 02 雪印メグミルク(株)大樹工場 03 (株)明治十勝工場・明治なるほどファクトリー十勝 04 森永乳業(株)別海工場 05 タカナン乳業(株)北海道工場 06 新札幌乳業(株) 07 (株)北海道酪農公社 08 北海道日高乳業(株) 09 北海道乳業(株)

26 [コラム] 株式会社明治 十勝チーズ研究センター

68 北海道地チーズ お買い求めスポット

69-70 下國シェフに学ぶ
口福なる地チーズのセカイ

表紙で使用したチーズ



① タカナン乳業「Brise de mer CAMEMBERT」② 厚岸チーズ工房なんくる「カチョカパロ」③ 長坂牧場チーズ工房「酒ウォッシュチーズ」④ 白糠酪恵舎「リコッタ・サルデー」⑤ ハートンツリー「ハートの白カピチーズ」⑥ べつかい乳業興社「さけるチーズ」⑦ チーズ工房チカブ「シマエナガ」⑧ 白糠酪恵舎「ロビオーラ」⑨ タカナン乳業「北海道チェリーモッツアレラ」⑩ おおともチーズ工房「ミモレット」⑪ 長坂牧場チーズ工房「わいん」⑫ チーズ工房チカブ「アカゲラ」⑬ 鶴居村振興公社 酪楽館「鶴居シルバーラベル」

チーズプラトー制作
世界最優秀フロマジェコンクール2021 3位
TOYO Cheese Factory 長原 ちさと

HOKKAIDO JI-CHEESE
SPECIAL
MESSAGE

HBCアナウンサー

森崎博之 & 森結有花 と楽しむ

地チーズ王国・北海道

日本には現在330を超すチーズ工房がありますが、

その約4割が北海道にあるって知ってましたか？

実は北海道は日本トップクラスのチーズ王国なんです。

そんな北海道に根差した“地チーズ”の魅力を

ホクレンアンバサダーを務め、

「あぐり王国北海道NEXT」に出演する

森崎博之さんに伺い、

森崎さんと番組で共演する

森結有花アナにもお話を聞きました。





北海道地チーズは なまらうまい!

森崎さんは普段からチーズをよく食べたりしますか?

チーズは単品でおつまみになってくれるし、肉や野菜のトッピングとしても最高に輝きます。我が家の食卓には欠かせない存在で、いつも冷蔵庫に数種類のチーズが入っていますし、その全てが北海道の生乳で作られたナチュラルチーズです。

そうなんです!
具体的にはどのように食べられているのでしょうか?

モッツアレラチーズはトマト、クリームチーズは味噌と合わせて食べています。牛乳の「お出汁」がうま味となって素材を引き立ててくれるんですね。ハード系はそのまま食べることが多いです。熟成したハード系のチーズが、好みのワインと相性良く大好きです。

森崎博之
タレント

北海道東川町出身。1996年、北海学園大学演劇研究会出身の大泉・安田・戸次・音尾と共に演劇ユニット「TEAM NACS」を結成。リーダーを務め、多くの作品の脚本・演出を手がける。個人としては、北海道の食をあらゆる角度から取り上げ、食のあり方を見直す番組「森崎博之のあぐり王国北海道(現 あぐり王国北海道NEXT)」を2008年よりスタート。ごはんソムリエの資格を取得し、食育の大切さ、北海道農業の素晴らしさを講演会などで発信している。

今では全国区の人気を誇る北海道地チーズですが、森崎さんが「北海道地チーズ」と最初に出会ったのはいつですか?

20代の頃、テレビの取材で新得町の「共働学舎」へ行ったのが最初ですね。大きなチーズメルターでラクレットを半玉溶かし、パンにつけて食べさせてもらったのですが、衝撃を受けました。「ハイジだ!ハイジで見たやつだ!なまらうまい!うますぎるー!」と大いに盛り上がりました(笑)。

北海道地チーズは全国、さらには世界的にも評価が高まっています。森崎さんは、その理由をどのように感じていますか?

やはり酪農王国・北海道の乳牛のチカラだと思います。愛情かけてのびのび育てられた牛さんの命の育みを私たちはいただいています。その生乳の新鮮さと安全安心、そしておいしさがまずあって、そんな北海道の大地と牛の姿を見て、全国からチーズ作りを始めようと志を高く持った若者が集まってくる。そして、そのチーズを食べて、北海道を想う人が増えていく。そうした“黄金のルーティーン”が完成しているように思います。

北海道地チーズは今後に向けて、どんなポテンシャルを秘めていると思いますか?

先人たちが切り拓いたものを、磨き上げて次の世代に渡していく。素晴らしいバトンの受け渡しができるものの一つであると思います。目覚ましい進化でトップに立った北海道地チーズ、そのブランドをみんなで大切に育てていけば、さらに世界に誇れるものになると確信しています。

森崎さん自身はこれまで取材をされて、どの工房が特に印象深かったですか?

どの工房のチーズも素晴らしいので、いくつかをピックアップするのは大変困難なのですが...。つい先日伺った、あるチーズ工房ではホルスタインだけではなく、ブラウンスイスやジャージー、モンペリアードの4種の生乳を混合してチーズを生産していました。夏と冬ではミルクの味が違うとよく聞くのですが、ミルクを飲み比べることはできません。そこでは夏と冬にそれぞれ搾乳した生乳でチーズをつくってしまって、食べ比べできたのがうれしかったですね。



MORISAKI
HIROYUKI

最後に「北海道地チーズ」をPRお願いします!

北海道に暮らす全ての人々が“北海道のファン”になってくれることこそ、私の使命です。北海道あるあるですが、北海道の人こそ北海道の良さに気付いていないことが多くあります。それはチーズにも言えるかと思います。私たちと同じ大地に立つ牛さんに感謝し、酪農家の皆さん、チーズ製造の皆さんに感謝を込めていただくことでチーズはもっとおいしくなります。ですから、ぜひ北海道民全員に北海道のチーズのファンになってもらいたいと願っています。そして、北海道外の方々には、ラーメンやスープカレーもおいしい北海道ですが、やはり最大の自慢は第一次産業と声を大きくして伝えたいです。野菜も海鮮もうまい北海道だからこそ、チーズなどの加工品もなまらうまい!北海道には、美食家たちもうなるチーズがたくさんあります。北海道の広大な大地で、酪農家が愛情込めて育てた牛から搾った生乳が、工房の丁寧な技術によって加工され、熟成して磨いておいしく完成させた北海道地チーズをぜひご賞味ください!



私が見てきた北海道のチーズ職人、 さらに森崎リーダーをご紹介します!

取材でお会いしたチーズ職人の方々に共通して言えるのは、現状に満足していないこと。すでに高く評価されているにもかかわらず、皆さん、口をそろえて「もっとおいしいチーズが作れる」とうれしそうにお話くださいます。終わりになき挑戦を楽しんでいる姿を見て、こちらも「北海道のチーズはまだまだおいしくなるんだ!」といつもワクワクしちゃいます。

森崎リーダーといえば、何かを食べた時に「うまいっ!」と大声で叫ぶのが印象的ですが、チーズを食べたときは、うれしそうに目をつぶり、うなることが多いです。チーズを食べながら、牛や牧草地のお話をするので、おそらくチーズができるまでの歩みに思いを馳せ、チーズのうま味をゆっくり堪能しているんだと思います。その時間はとても幸せそうです。ただ、食べ終わるといつも以上に饒舌になるので、その後に食べる私のコメントが残っていないこともしばしば...。少し困っています(笑)。あと、2019年に東京・表参道で開催された「北海道地チーズ博」取材させていただいたのですが、森崎リーダーは参加している工房の大半に訪れたことがあって、取材というより“挨拶回り”になっていました。しかも、それぞれの工房の商品にも詳しいから、私が気になった商品のほとんどを森崎リーダーが解説してくれて...。リーダー、工房の方々のお仕事を奪わないでくださ〜い!(笑)



森結有花
HBCアナウンサー

北海道帯広市出身。大学を卒業後、2017年に北海道放送(HBC)に入社。森崎博之と共に「あぐり王国北海道NEXT」に出演しているほか、「SitakkeTV」(毎週土曜 18:55~)のナレーションを務める。また、HBCラジオ「気分上昇ワイド ナルミツ!!!」(月~金 9:00~12:00)の月曜・火曜のパーソナリティを担当。趣味は寝ること、餃子づくり、ドラマ鑑賞。好きなものはお肉、お米、お酒(いずれも北海道産だとお好き)。

MORI
YUKA



森崎博之、森結有花アナが出演中!

北海道あぐり王国北海道NEXT
毎週土曜17:00~HBC(北海道放送)

北海道農業の応援団長ともいべき森崎博之リーダーとHBCの森結有花アナウンサーを中心に北海道各地の農畜産業の最前線を体当たりで追いかけるごちそうドキュメンタリー。



国内初のGI登録チーズ
十勝から世界を目指す

STORY 01

十勝品質の会 会長
宮嶋望さん (写真右)

十勝品質の会 チーズ部会 事務局長
中林司さん (写真左)

EU産のチーズには、ラベルにAOPやPGIのマークが付いていることがある。これは「原産地呼称保護」と「地理的表示保護」という、地域の個性豊かで上質な産品を守る制度である。AOPは、製法や使用するミルクの項類などがチーズごとに細かく定められており、フランスチーズでは生産量のわずが1割ほどしか認定されていない。日本では2015年から産品の名称(地理的表示)を知的財産権として保護する「地理的表示保護制度(GI)」が施行された。そして2023年3月31日、「十勝ラクレット(Tokachi Raclette)」が、乳製品として初めて農林水産省のGIに登録(登録番号第128号)された。

十勝品質の会は、十勝の経営者等に呼びかけて2012年に設立された、地元の原料を使用した地元産品を支援する団体。日本のGI制度の施行と同じ2015年にはチーズの生産者をまとめ、GI登録を目指すための「十勝品質事業協同組合」を設立した。

組合設立の理事となった共働学舎新得農場

代表の宮嶋望さんは「1989年に十勝に来た元AOCチーズ協会会長のジャン・ユベール氏に『十勝の気候と環境に最適なのはラクレット』と言われ、ラクレット作りに取り組んだ」ときっかけを語る。

ラクレットは熱であぶってとろとろになった断面を削ってジャガイモなどからめて食べるチーズだが、当時の日本ではまだ馴染みなかった。だが、共働学舎新得農場のラクレットが「第1回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト」で最優秀賞を受賞したことで、一躍その名が知られるようになり、十勝のチーズ工房に広まっていった。そこで宮嶋さんは「十勝のチーズを世界のブランドへ」というモットーを掲げ、十勝の仲間たちと共に十勝品質事業協同組合での増産を開始した。2017年には、各工房で製造したラクレットを1カ所に集めて熟成させる十勝川共同熟成庫が完成。これも日本初の試みだった。さらに、この熟成庫のチーズは、ここに湧き出る「モール温泉水」で磨くことで、香り

高くまろやかな味に仕上がることを発見。組合員の工房で若いチーズを造り、熟成庫に運び3カ月共同で熟成させる「十勝ラクレットモールウォッシュ」の統一ブランドが生まれた。

十勝品質の会は、設立当初から「十勝ラクレット」としてGI取得を目指したが、登録には時間がかかったという。事務局長の中林司さんは「ラクレットといえば十勝だったので、工房のほとんどが『工房名+ラクレット』という商品名で『十勝ラクレット』と名乗っていなかったのです」と当時を語る。また、十勝ラクレットだからこその特徴も問われた。そこで組合では、海外のチーズが硬水で作られるのに対し、十勝のチーズは軟水で作られている点に注目した。「あとは、地元で長年愛されているということ。帯広には『らくれっと』というお店もありましたし、十勝毎日新聞社の記事もラクレットで検索すると過去20年で500件以上がヒットします。十勝にはラクレットを楽しむ文化がしっかりと醸成されていたのです」と中林さん。こうし



GI登録のシールは、十勝産のラクレットである証。日本初の乳製品の登録ブランドとして、海外への輸出拡大も期待されます。



て、2018年7月24日の申請から5年近くの歳月を経て、十勝ラクレットがGIに登録されたのである。十勝品質の会では9月に適正確認の審査を実施。まもなくGIのシールが貼られた十勝ラクレットが販売される予定だ。

今後は十勝ラクレットの品質を高めるとともに、自主基準によるAOPレベルの基準も視野に入れている。「世界に通用するチーズにするには、十勝はちょうど良いまとまりの地域だと思っています」と語る宮嶋さんたちの目は世界を見据えている。

人と想いをつなぐ

[特集]

北海道地チーズの最前線

The forefront of Hokkaido local cheeses

STORY 02

北海道岩見沢農業高等学校 食品科学科長
わたなべ てつや
渡部 哲哉 教諭

2021年の「第13回ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト」で、「フィバスの瞳」というエメンタルタイプのチーズが優秀賞を受賞した。翌2022年には、イギリス・ウェールズで開催された「World Cheese Awards」やアメリカ・ウィスコンシンで開催された「World Championship Cheese Contest 2022」にも出品されたこのチーズは、北海道の高校生が作ったものである。岩見沢農業高校の食品科学科では、畜産科学科が生産している牛乳を原料に、2001年からナチュラルチーズの製造・販売を行ってきた。チーズ製造を指導する渡部哲哉さんは、酪農学園大学でナチュラルチーズの研究に取り組み、酪農王国デンマークの先進的な酪農経営や乳製品の生産現場



世界を見据えたチーズ作りが

生徒の成長につながる

を学んだ経歴の持ち主。大学卒業後は教員の道を選び、母校の静内農業高校を経て赴任した土幌高校でチーズ製造の技術者を育て始めた。すでにゴーダチーズとカマンベールチーズの製造・販売が行われていた土幌高校で既存の製造工程の改善を行うとともに、新たな加工施設となる「土幌町食品加工研修センター」の整備にも関わっている。

その後、2013年に岩見沢農業高校に赴任した渡部さんは乳製品の担当となり、これまでの製品の工程の標準化、特にナチュラルチーズを中心に研究を行う。農業高校には伝統的に生徒たちが主体的に学ぶカリキュラムがあり、現在は「課題研究」という科目の中で展開されている。岩見沢農業高校の場合は4グ

自身も高校で乳製品の加工を学んだ渡部さん。「そこで生乳が変化するのに驚き、本格的に学びたいと思った」と振り返る。

ループの中に乳製品を製造するグループがあり、生徒が牛乳や乳製品の開発に取り組んでいる。「作っている時の原材料の変化などを数値で追いつけています。大学の恩師からも、チーズや乳製品は科学だと叩き込まれていた」と語る渡部さんは、数値を大事にしたものづくりを生徒に教えている。「科学と基礎的知識と技術が結びつくような学習が大事だと思っています。その結果として、チーズであればコンテストや発表会への出品、販売会での反応などで、生徒たちは大きく成長します」。

また、ワインの生産地・岩見沢らしい取り組みに、搾ったぶどうを再発酵させたワインを製造工程に使ったチーズ作りがある。「本来

捨てるものを再利用して、それを製品に活用しているというところに、地域文化の継承を感じてもらいたいですね」。長年の活動で築いた人脈や、関係各所との連携など、地域社会とのつながりを大事にすることが、より良いチーズを提供するためのステップアップには欠かせないと渡部さんは考えている。

同校では、「フィバスの瞳」をはじめ、オレンジ色のブルータイプチーズ「フィバスの紅碧」など4種類のチーズが作られており、その全てが「JAPANチーズアワード」を受賞している。新たなチーズへの期待も高まるが、渡部さんは種類を増やすのではなく、今あるチーズの磨き上げに力を入れている。「牛乳の成分は毎日違い、菌を入れた段階で毎回新しい発見があります。それがナチュラルチーズの面白さです。高校も同じで、毎年新しい生徒がチーズ作りに取り組む中で一定のゴールを目指すのが難しく、それがまた面白いんです。先輩から後輩に引き継がれるチーズ作りがどう成長していくのか、これからも注目したい」。



日本一のチーズを決める「Japan Cheese Awards2022」で最高賞のグランプリを獲得したチーズが、業界で大きな話題となった。その「フロマージュ・ド・美瑛 夏ミルク」を出品したのは、美瑛町の美瑛放牧酪農場。2020年のオープンからわずか3年で日本のナチュラルチーズの最高峰に輝いた快挙は、日本中のチーズ工房を驚嘆させた。工房長を務める小熊章子さんは「受賞の瞬間は本当にびっくりしました。周りの人に勧められて、ちょっとコンクールに出してみたというだけで、まさか入賞するとも思っていなかったの」と当時の思いを語る。

山形県出身の小熊さんは、好きな牛乳や乳製品の勉強をするために帯広畜産大へ進んだ。2009年に美瑛ファームに入社し、最初は牛舎担当として乳牛の世話をしていたが、加工部門の人手が足りなくなって、乳製品の加工に携わるようになる。その時点で会社にはチーズ工房の計画があり、それに向けて小熊さんもさまざまなチーズの試作を繰り返した。2016年からはフランスの国立乳製品専門学校に留学し、2年がかりで本場のチーズの



© Japan Cheese Awards 2022



美瑛放牧酪農場

おぐま しょうこ
小熊 章子さん3年目で日本一の栄誉に輝く
フランスでの経験を生かし

製法を学んだ。「やっぱり言葉の問題が大変でした。1年目はフランスの語学学校に通いながら必要な語学力をなんとか身につけて、2年目から乳製品専門学校の授業を本格的に受けたという感じです」。

2018年の帰国後は工房の準備に奔走し、2020年の4月に完成した工房でチーズの製造をスタートさせた。「フランスで研修に行った工房の一つを参考に、少人数でできる工房にしようと思いました。チーズバットや攪拌機などは、フランスの学校で使っていた機材がものすごく効率的に美味しいチーズを作れるものだったので、輸入して使っています」と小熊さん。工房の1年目は、フランスで習ったことを忠実にこなし、美瑛の生乳ではどんなチーズに仕上がるかを知ることに費やした。フランスでの経験値を美瑛にフィットさせるため、製造工程や塩の割合などを少しずつ変え、時間をかけて積み重ねた製造データは全て記録した。

その結果が冒頭のグランプリ受賞につながった。放牧で夏の青草を食べた4種の乳牛（ジャージー・ブラウンスイス・ホルスタイン・

モンベリアード）をブレンドした生乳で作ったチーズは「ナッツのような華やかな香り」と賞され、きちんとアミノ酸が入った均一な組織も高く評価された。この受賞で何よりもうれしかったのは、会社の人たちが喜んでくれたことだと小熊さんは言う。「フランスにも会社として行かせていただいたので、その成果を出すことができたというのが一番良かったですね」。グランプリ受賞で大きな注目を集めたが、それよりも大事なものは、品質の良いものを長く作り続けることだと小熊さんは考えている。

小熊さんに今後の目標を尋ねると、「今は経験を積むのが第一ですが、季節や熟成で味わいが変わるフランスのチーズがとてもおいしかったので、いつかそんなチーズが作りたと思っています」と答えてくれた。「チーズは作ってしまえばあとは熟成を待つだけなので、1年後に美味しいチーズになるように作っています。作ったチーズが1年後の笑顔につながる、それこそが小熊さんにとって最高の荣誉なのかもしれない」。



Japan Cheese Awardsでは冬ミルクも銀賞を受賞。「グランプリだけでなく、冬の方も評価されたことがうれしかった」と喜ぶ。



ナノレベルでチーズを考える

酪農と工学の新たな挑戦

金田 勇
かねだ いさむ
酪農学園大学
教授（写真左）大沼 正人
おおぬま まさと
北海道大学
教授（写真右）

基本的なチーズの原料は、乳と塩、あとは乳を固める作用のある酵素・レンネットである。原料は同じでも、製法や作り手が変わるとチーズの食感や味はさまざまに変化する。この謎に工学的な知見で臨もうという試みが、「酪農×(かける)工学によるシン・ナチュラルチーズ」開発プロジェクトである。北海道大学工学研究院の大沼正人教授と、酪農学園大学農食環境学群の金田勇教授、栃原孝志准教授の共同による、北海道大学ロバスト農林水産工学国際連携研究教育拠点のプロジェクトで、2015年から研究をスタートしている。

乳を構成する主な要素は、「脂肪球」「カゼインミセル」「CCP」の3つで、これらがネットワーク状につながったものがチーズである。しかし、チーズの状態になるまでのプロセスにはまだ不明点が多い。実は、それぞれの混ざりかたが影響するのだが、その解析には特別な装置が必要となる。水を含んだままの混ざりかたと、チーズが熟成する過程で進むゆっくりした変化を、その場でずっと定点観測しなければならない。それを可能にしたのが、北大工学研究院の量子ビーム材料研究室である。



大沼教授の専門は金属材料の解析。そのシステムを応用し、カルシウムや乳脂肪の結びつきやサイズ変化を突き止めた。

2種類の量子ビームが利用できる、工学部としては世界で唯一の環境だ。「僕はもともと金属材料が専門で、ナノ構造を研究してきたのですが、同様に食品を見ると面白いのではないかと思います」と大沼教授。当初は市販のチーズを使ったが、なかなかうまくいかない。そこで日本食品科学学会で知り合った金田教授に声をかけた。食品の味や食感についての研究者で、以前からナノ構造について関心があった金田教授は、大沼教授にチーズ作りを研究している栃原准教授のチームを紹介し

た。「話をしたら、怪訝な顔をされました。それは体で覚えるしかないという感覚でした」と金田教授が苦笑するほど、作り手からすると理解できないテーマだった。

ラボ装置を持つ北大工学部とチーズ工房を持つ酪農大がタッグを組んだことで、研究は大きく進む。通常のチーズ作りでは殺菌した原料乳をそのまま使用するが、この牛乳に脂肪を粉砕するホモジナイズという処理を加え、食感と構造がどう変わるかを比較した。ホモジナイズ処理以外はすべて同じプロセス

なので、違いが出ればこの処理の影響が明白だ。調べてみると、ナノ構造でも「混ざりかた解析」では明確な差が現れた。比較実験では、機械で測定した弾力にも差があり、味の官能試験でも違いが出た。なんとなく感じていたチーズの違いが、ナノレベルで見ると構造の違いとして可視化され、それが味や食感にも大きく影響していたのだ。

大沼教授は「この研究には、それぞれのチーズの個性をデータ化できる可能性があります。チーズ工房の方々ともぜひ協力して、北海道のロケーションを生かして作られるチーズを工学的にひも解きながら、道産チーズを世界にも発信していけたら」とビジョンを語る。金田教授も「将来的には北海道のワインもナノレベルでひも解き、チーズとの組み合わせの構造にも注目していきたい」と熱く語ってくれた。酪農と工学のマッチングから、新たな北海道チーズの未来が開かれる日も遠くはないだろう。



YES or NO

チャート

NATURAL CHEESE YES OR NO CHART

北海道にあるたくさんの工房、乳業メーカーが作っているナチュラルチーズ。でも、いろんな種類がありすぎて、どれを買ったらいいのか分からないという人も多いのでは？そこで、自分にピッタリのチーズのタイプが分かるフローチャートを用意しました。チーズ探しの参考に、ぜひご活用ください。

START!

1 クセのある食べものが得意な方だ

YES → 2
NO → 3

2 牛乳以外で作るチーズが気になる

YES → TYPE A
NO → 4

3 濃厚な風味を楽しみたい

YES → 5
NO → 6

4 刺激的な風味で、見た目も個性的なチーズを楽しみたい

YES → TYPE B
NO → TYPE C

5 しっかりとしたうま味と硬めの食感、作り手の個性を感じられるチーズを楽しみたい

YES → TYPE D
NO → TYPE E

6 ワインなどお酒にも合わせやすく料理にも使いやすいチーズを選びたい

YES → TYPE F
NO → TYPE G

Cheese Q & A



Q 「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」って何が違うの？

A 「ナチュラルチーズ」とは、牛乳などに乳酸菌や酵素を加えて固め、水分を取り出したもの。熟成タイプと非熟成タイプ(クリームチーズやモッツアレラなどのフレッシュタイプ)があり、熟成タイプは時間が経つごとに味の変化が楽しめるのが特徴です。一方、「プロセスチーズ」とは、1種類もしくは数種類のナチュラルチーズを加熱して溶かし、再成形したもの。熟成が進むことがなく、「ナチュラルチーズ」よりも保存性が増しています。



牛乳とは違う香り、味わいが楽しめる

山羊乳・羊乳タイプ

代表的なチーズ

- ・ヴェランセ
- ・クロタン
- ・ペコリーノ・ロマーノ など

TYPE A

チーズの原材料は牛乳だけに限りません。中でも山羊の乳から作られるチーズは牛乳よりも歴史的に古く、フランスでは「シェブル」と総称して呼ばれています。色が白く、質感もキメ細やかなのが特徴で、フレッシュなうちは酸味があって爽やか、熟成が進むと特有の風味とコクが増していきます。また、羊の乳は脂肪分が多く、チーズも濃厚でコクのある味わいとほんのりとした甘さを感じさせてくれます。



青カビを繁殖させて熟成させたチーズ

青カビタイプ

代表的なチーズ

- ・ゴルゴンゾーラ
- ・ロックフォール
- ・スティルトン など

TYPE B

青カビタイプは、チーズの内部に青カビ菌を植え付けて熟成させ、菌が乳脂肪を分解することで独特の香りや風味を出させたチーズ。ブルーチーズとも呼ばれます。切り口が大理石のような模様になっていて、全体的に塩分が強い傾向があります。北海道には全国的に評価の高い青カビタイプが多くあり、購入する際は青カビがムラなく入っていて、肌もなめらかでツヤの良いモノを選ぶのがおすすめです。



表皮を洗って育てる熟成チーズ

ウォッシュタイプ

代表的なチーズ

- ・マンステール
- ・タレージョ
- ・エポワス など

TYPE C

その名の通り、菌を植え付けたチーズの表皮を、塩水やお酒で磨きながら熟成させるタイプのチーズです。北海道にはワインや日本酒、ブランデーなどで洗い上げたものがあります。表面の匂いが強いので、ナチュラルチーズの中でも上級者向けのチーズとして扱われることもありますが、北海道のウォッシュタイプのチーズは比較的マイルドな味わいで、中身がトロトロで食べやすいものが多いです。



うま味が詰まった長期熟成チーズ

ハードタイプ

代表的なチーズ

- ・コンテ
- ・パルミジャーノ・レジャーノ
- ・グリュイエール など

TYPE D

セミハードタイプよりも水分を少なくし、熟成期間も長くかけて作られるチーズ。北海道でも約半年～3年ほど熟成させたチーズを作る工房が増えています。ハードタイプは生乳や工房の個性が出やすいと言われ、熟成は穏やかに進みますが、時間が経つほどにカット面にアミノ酸が分解されてできる白い斑点が見られ、風味やコク、うま味が増していきます。そのまま食べるだけでなく、料理にも幅広く使うことができます。



表面が白カビで覆われたチーズ

白カビタイプ

代表的なチーズ

- ・カマンベール
- ・ブリー
- ・ヌーシャテル など

TYPE E

白カビタイプは、チーズの表面に白カビを繁殖させて熟成させるチーズ。熟成が進むにつれて、中身が柔らかく、とろりとしたクリーム状に変化し、味わいも芳醇さと濃厚さを増していきます。カマンベールに代表されるように、熟成チーズの中でもクセが控えめで、初心者から上級者まで幅広く楽しませてくれるチーズです。特に北海道の白カビタイプは食べやすいものも多く、ワインのお供としてもおすすめです。



使い勝手抜群の半硬質のチーズ

セミハードタイプ

代表的なチーズ

- ・ゴーダ
- ・チェダー
- ・マリポー など

TYPE F

組織はしっとりしていて、ワックスで表皮を保護されたものもあります。ナチュラルチーズの中でも保存性が高く、シュレッドやプロセスチーズの原料にもよく使われています。クセがなく食べやすく、幅広いお酒と合わせることができます。そのまま食べるのももちろん、サンドイッチの具材にしたり、よく溶けるのでグラタンなどの加熱料理に使ったり、汎用性の高いチーズです。



クセなく食べやすい作りたてのチーズ

フレッシュ/パスタフィラータタイプ

代表的なチーズ

- ・クリーム
- ・カッテージ
- ・モッツアレラ など

TYPE G

クリームチーズをはじめとする熟成させないチーズはフレッシュタイプと呼ばれ、モッツアレラやさけるチーズ、カチョカヴァロなどのイタリアチーズは「パスタフィラータ」とも呼ばれます。北海道の多くのチーズ工房、乳業メーカーで作られており、他のチーズよりも水分を多く含み、牛乳本来の風味やほのかな酸味があるのが特徴。クセがなく食べやすく、初心者におすすめのチーズです。

HOKKAIDO CHEESE FACTORY MAP

北海道チーズ工房MAP

Douou Area 道央エリア

47-54

- 01 岩瀬牧場
- 02 横市フロマージュ舎
- 03 あいすの家とエトセトラ 本店
- 04 クレストジャパン(フロマージュの杜)
- 05 ファットリアビオ北海道
- 06 ASUKAのチーズ工房
- 07 チーズ工房 角谷(かぐや)
- 08 はやきたチーズ工房 夢民舎(むーみんしゃ)
- 09 のぼりべつ酪農館
- 10 レークヒル・ファーム
- 11 鈴の鳴る道
- 12 町村農場
- 13 チーズマーケット
- 14 米村牧場チーズ工房ブラッ
- 15 チーズ工房1103

Niseko Donan Area ニセコ・道南エリア

55-62

- 01 チーズ工房タカラ
- 02 ニセコチーズ工房
- 03 ニセコ高橋牧場
- 04 チーズ工房 アンジュ・ド・フロマージュ
- 05 黒松内町特産物手づくり加工センタートワ・ヴェール
- 06 川瀬チーズ工房
- 07 北海道クレイル
- 08 八雲チーズ工房
- 09 村上牧場レブレラ
- 10 八雲ハンドメイドの会
- 11 大津牧場 ミルク茶房「ひそっふ」
- 12 山川牧場自然牛乳
- 13 チーズ工房小栗
- 14 チーズダム
- 15 片山チーズ工房小さな小さなチーズ屋さん

Dohoku Okhotsk Area 道北・オホーツクエリア

35-46

- 01 富良野チーズ工房
- 02 旭川あらかわ牧場
- 03 Japacheese Asahikawa
- 04 ブルーチーズドリーマー
- 05 旭川斉藤牧場
- 06 チーズ工房 アドナイ
- 07 ひがしもこと乳酪館
- 08 ノースブレインファーム
- 09 バインランドファーム
- 10 富田ファーム
- 11 月のチーズ
- 12 ブルーグラスファーム
- 13 高橋牧場チーズ工房
- 14 きた牛舎
- 15 オホーツクファーム喜多牧場「みるとんはうす」
- 16 チーズ工房プティフロマージュ
- 17 チーズ工房「マヤッカ」
- 18 あぐりネット宗谷 工房レティエ
- 19 ベこちちファクトリー
- 20 美瑛放牧酪農場
- 21 吉田チーズ工房
- 22 食彩工房 美花夢(びかーむ)
- 23 ミルクデザイン

Kushiro Nemuro Area 釧路・根室エリア

27-34

- 01 鶴居村振興公社「酪楽館」
- 02 白糠酪恵舎
- 03 ハートツリー 丘の上のわくわくカンパニー
- 04 厚岸チーズ工房なんくる
- 05 森高牧場
- 06 長坂牧場チーズ工房
- 07 河崎牧場チーズ工房
- 08 おおともチーズ工房
- 09 べつかい乳業興社
- 10 チーズ工房チカブ
- 11 ラ・レトリなかしべつ
- 12 JA中標津乳製品工場
- 13 中標津町畜産食品加工研修センター
- 14 竹下牧場チーズ工房
- 15 みるふちゃん工房

Tokachi Area 十勝エリア

13-25

- 01 共働学舎新得農場
- 02 鹿追チーズ工房
- 03 十勝千年の森 キサラファーム
- 04 JAめむろ/ファーマーズマーケットあいす屋
- 05 乳と蜜と大地の工房 十勝加藤牧場
- 06 十勝野フロマージュ
- 07 花畑牧場チーズ工房
- 08 さらべつチーズ工房
- 09 チーズ工房 NEEDS
- 10 湖水地方牧場
- 11 多田牧場 ミルキーハウス
- 12 あしよろチーズ工房
- 13 しあわせチーズ工房
- 14 高木牧場 チーズ工房シロベル
- 15 大木牧場
- 16 坂根牧場
- 17 半田ファーム
- 18 広内エゾリスの谷チーズ社
- 19 TOYO Cheese Factory
- 20 あすなろファームینگ
- 21 香林農園
- 22 宮地牧場
- 23 天の川チーズ工房
- 24 PIZZA カチバル

Maken 乳業メーカー のチーズ工場

63-67

- 01 よつ葉乳業(株)十勝主管工場
- 02 雪印メグミルク(株)大樹工場
- 03 (株)明治十勝工場・明治なるほどファクトリー十勝
- 04 森永乳業(株)別海工場
- 05 タカナシ乳業(株)北海道工場
- 06 新札幌乳業(株)
- 07 (株)北海道酪農公社
- 08 北海道日高乳業(株)
- 09 北海道乳業(株)



Tokachi Area

十勝エリア

TOKACHI AREA

01 自然の摂理に合わせた環境で日本由来のチーズを生み出す

共働学舎新得農場

「競争社会ではなく協力社会を」の理念の元、身体的・精神的・境遇上の理由で生きづらさを感じる人々と生活を共にし、誰もが活躍できる環境づくりを実践してきた共働学舎新得農場。代表の宮嶋望さんが目指したのは自然の力を生かす酪農だ。牛舎は活性炭や土壌菌を利用して環境を整備。チーズ作りに適したブラウンスイス牛を飼育し、夏場には山の放牧地で牛たちがのびのびと暮らす自然体の飼育を心がけている。

搾乳した新鮮なミルクは、機械を使わず高低差を利用した自然流下でチーズ工房まで運んでいるほか、半地下の熟成庫は保湿性の高く、結露しにくい札幌軟石を採用。そうした自然に寄り添った環境で作られるチーズは、ヨーロッパや国内の大会で数々の賞を獲得。中でも「さくら」は、日本情緒あふれる桜の香りと和菓子のような雰囲気魅力のチーズで、海外からの評価も高い。ここから巣立ったチーズ職人も多く、まさに日本を代表するチーズ工房の一つだ。

〒081-0038 上川郡新得町字新得9-1
TEL:0156-69-5600 FAX:0156-64-5350

@kyodogakusha_shintoku



共働学舎新得農場



主な商品

- シントコ (5~8月限定)、グランデ・シントコ (11~12月限定)
- さくら (1~4月限定)、さくらのアフィネ (2~5月限定)
- フロマージュ・ブラン ● 笹ゆき ● ラクレット

- 01 共働学舎新得農場
- 02 鹿追チーズ工房
- 03 十勝千年の森 キサラファーム
- 04 JAめむろ/ファーマーズマーケットあいす屋
- 05 乳と蜜と大地の工房 十勝加藤牧場
- 06 十勝野フロマージュ
- 07 花畑牧場チーズ工房
- 08 さらべつチーズ工房
- 09 チーズ工房 NEEDS
- 10 湖水地方牧場
- 11 多田牧場 ミルキーハウス
- 12 あしよろチーズ工房
- 13 しあわせチーズ工房
- 14 高木牧場 チーズ工房シロベル
- 15 大木牧場
- 16 坂根牧場
- 17 半田ファーム
- 18 広内エゾリスの谷チーズ社
- 19 TOYO Cheese Factory
- 20 あすなろファーム
- 21 香林農園
- 22 宮地牧場
- 23 天の川チーズ工房
- 24 PIZZA カチバル

TOKACHI AREA

02 鹿追の良質な生乳が生む日本独自のチェダーチーズ

鹿追チーズ工房

2001年に井上正裕さんが仲間2人とスタートした鹿追チーズ工房。大手乳業メーカーで培ったチーズ作りのノウハウを生かし、町内の牧場の新鮮な生乳を使ってさまざまなチーズを製造している。

工房のメイン商品である「鹿追チェダー」は、味わいがマイルドな熟成5カ月のブレンタイプから、凝縮されたうま味が楽しめる熟成15カ月以上のプレミアムタイプなどがあり、ワインと合わせるのももちろん、オムレツやシチューなどの料理に使うのもおすすめ。磯の香りが広がる「青のりチェダー」や、さわやかな風味が食欲をそそる「柚子こしょうチェダー」など、和テイストのチーズもあり、こちらは日本酒との相性が抜群だ。「日本人の味覚に合わせたチーズを作っていくことで、たくさんの人に興味を持ってもらいたい」と正裕さん。「日本のチーズ文化がもっと広がってくれたらうれしい」と期待を寄せる。

〒081-0343 河東郡鹿追町瓜幕南2丁目26-2
TEL・FAX:0156-67-2537



主な商品

- 鹿追チェダー ● わさび醤油漬けモッツアレラ
- プレミアムチェダー熟成15カ月
- 柚子こしょうチェダー ● 青のりチェダー



TOKACHI AREA

03 シェブルチーズはもちろん牛乳チーズにも定評あり

十勝千年の森 キサラファーム

「ストレスのない日本一幸せな飼育環境」を目標に、約70頭のヤギ(日本ザネン種)が暮らしているキサラファーム。脂肪球が小さく、きめの細かいヤギのミルクを使った国内では珍しいシェブルチーズを作っており、「十勝シェブル炭」は第11回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト金賞を受賞した。

冬期間はヤギに負担をかけないように搾乳を休止し、町内の牧場から仕入れた生乳を使用。「十勝シェブル炭」の製法を活用した「牛鐘(カウベル)」や、コクのある味わいが持ち味の「はおび」など、牛乳100%のチーズを製造している。中でも「はおび」は2010年の第4回消費者参加型新作チーズコンクールにてブレンタイプグランプリと、チーズ鑑定士モランさん特別賞の2冠を達成。代表の齊藤真さんも「ちょっと良い日に食べるご褒美をイメージして作った」と話す渾身の逸品だ。

〒089-0356 上川郡清水町羽帯南10線
TEL:0156-63-3800 FAX:0156-63-3031

@tokachiyagi1000



主な商品

- 十勝シェブル炭 ● 北海道十勝なが〜いチーズ
- 牛鐘(カウベル) ● はおび ● 雪むし



TOKACHI AREA
04 懐かしくて新しい
酪農家の味を食卓へ

JAめむろ/ファーマーズマーケットあいす屋

JAめむろが運営する農産物直売所「愛菜屋」に併設する「ファーマーズマーケットあいす屋」は、町内の農家の主婦グループ「ミルク組」が2007年より営業しているジェラート店。かぼちゃやハスカップ、山わさびなど地元の食材を使ったジェラートを提供し、2010年からは手作りの「牛乳とうふ」を販売している。

「牛乳とうふ」は、殺菌した生乳に酢を入れて乳清(ホエー)を分離させ、木綿豆腐のように型に入れて水分を抜いて作る。酪農家にはおなじみのナチュラルチーズ。観光物産協会のめむろ逸品にも認定されている。「年配の方には昔懐かしい味を、若い方にはフレッシュチーズ感覚で楽しんでもらえたら。商品の裏にはレシピも付いています」とミルク組代表の中村かほるさん。「お刺身のようにわさび醤油につけて食べるのが一番のおすすめ。天ぷらにすると、また違った食感が楽しめます」。店舗は2022年12月にHACCP認証を取得。より徹底した衛生管理の下で製造に勤しんでいる。

〒082-0053 河西郡芽室町東めむろ3条南1丁目1番地
TEL・FAX:0155-62-5319 (あいす屋)

主な商品

- 手作り牛乳とうふ



TOKACHI AREA
05 ジャージー乳のおいしさを
そのまま閉じ込めたチーズ

乳と蜜と大地の工房 十勝加藤牧場

少年時代に飲んだ濃くてクリーミーな牛乳に魅了されて酪農家となったという加藤賢一さん。牧場ではホルスタイン種に加え、賢一さんの思いが詰まったミルクの味わいが濃いジャージー牛を飼養し、チーズをはじめとする乳製品は、その生乳のみで作られている。

チーズ作りは2012年から開始。12カ月以上熟成させたコクと風味が豊かなゴーダチーズを販売している。2019年には牧場の隣に加工場を新設し、責任者を務める娘の小倉佳恵さんは「熟成の管理が良くなり、生産量も大幅にアップした」と喜ぶ。ジャージー牛の生乳はうっすらと金色に輝いていることから「ゴールドデンミルク」とも呼ばれ、「ポテンシャルが高いので、そのおいしさがそのまま詰まったチーズを作り続けていきたい」と話す佳恵さん。ジャージー牛の無調整乳を使った熟成期間の短いゴーダチーズの製造と販売もしている。

〒080-2106 帯広市美栄町西8線128-12
TEL:0155-60-2152 FAX:0155-60-2153

@tokachikatob



主な商品

- ジャージーゴーダチーズ



主な商品

- なかさつないカマンベール ● おいしいカマンベール
- プリ・ド・トカチ ● 田楽みそ漬けカマンベール
- クリームチーズ

TOKACHI AREA
06 恵みの大地から生まれる
バラエティ豊かなチーズ

十勝野フロマージュ

清流日本一に輝いた「札内川」が流れる中札内村産の生乳を使ってチーズ製造を行っている十勝野フロマージュ。乳業メーカーに勤務していた赤部紀夫さんが、チーズ作りにも最適な環境を探していた際に、中札内村の飲食店で出された水のおいしさに感動。「この水を飲んだ牛のミルクは素晴らしいに違いない」と感じて、2000年中札内の地に工房を設立するに至った。今は長男の順哉さんが代表を務め、三男の貴紀さんが工場長として製造を取りしきっている。

メイン商品のカマンベールは種類が豊富。中でも甘口の味噌に漬け込んだ「田楽みそ漬けカマンベール」は、お酒のおつまみやおにぎりの具材にも合い、「おいしいカマンベール」と共にJAL国際線の機内食にも選ばれたことがある。同じく白カビを使った「プリ・ド・トカチ」はクセが少ないブリーチーズ。マイルドな味わいで、初心者でも楽しめる。2021年6月からはブルーチーズ「ブルー・ド・フロマージュ」が新たに仲間入りした。

〒089-1332 河西郡中札内村西2条南7丁目2
TEL:0155-63-5070 FAX:0155-63-5071

@tokachinofromages



TOKACHI AREA
07 熟成からフレッシュまで
一つ一つを手作りで

花畑牧場チーズ工房

タレントでもあり酪農家の田中義剛さんが代表を務めることで知られ、東京ドーム約5個分の広さを誇る花畑牧場。チーズ工房では、十勝産の生乳を100%使用し、職人が1つずつ手造りでチーズの製造を行っている。

牧場内のレストランでも使用されている「ラクレット」は、2011年ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテストで農林水産大臣賞を受賞、その他、2013年に同コンテストで、「ゴーダ」が中央酪農協議会長賞を受賞している。

また、もちもち食感にこだわった「モッツァレラ」や「カマンベール」「ブラータ」等も人気を集めている。「ブラータ」は、中のクリームをモッツァレラで手作業で包み込む。カットすると中からクリームがとろ〜りとろけ出ている様子が写真映えするとSNSなどで評判となっている。濃厚なブラータは、そのまま食べるのももちろん、カプレーゼや、生ハムと一緒に食べてもおいしい。

〒089-1372 河西郡中札内村元札内東4線311-6
TEL:0120-929-187(平日10時~16時)

@hanabatakebokujou



主な商品

- カチョカヴァロ ● ラクレット
- 生モッツァレラ(100g、ひとくちタイプ、パールタイプ)
- 生カマンベール(90g、ミニ) ● ブラータ





TOKACHI AREA
08 更別村のリネンス菌が生んだ
ここでしか作れないチーズ

さらべつチーズ工房

高級ブランド大根「百姓物語」を作る農家の故・野矢敏章さんが、2006年ごろに村内のチーズ作り講習会に参加し、「自分でこんなおいしいものが作れるならぜひ挑戦したい」と思ったのが工房誕生のきっかけだった。

メイン商品は、ハードタイプの「酪佳(らくか)」。最低1年、長いもので2年にも及ぶ熟成期間を経て、白から黄、オレンジへと色を変えていく。深いうま味や強い香りが特徴だ。2008年の洞爺湖サミットで各国の首脳に振る舞われたほか、JAL国際線ファーストクラスの機内食で提供されるほど評価は高い。美しい外皮が目引く「トカッジオ」は、塩水で洗うウォッシュタイプだ。更別村に常在しているリネンス菌が偶然に付いたもので、まさに大地が生み出した至高の逸品。敏章さんの想いを継いだ息子の譲司さんは「自然の力でチーズはおいしくなる。だから僕たちはそのお手伝いをしているだけなんです」と話す。

〒089-1542 河西郡更別村北1線95
TEL:0155-52-3195 FAX:0155-52-3253
※敷地内に直売所・石窯ピザの店「Tuka」併設



- 主な商品
- 酪佳 ●きまぐれブルー
 - さらべつウォッシュ ●スノーホワイト
 - スモーク酪佳



TOKACHI AREA
09 歴史ある牧場の生乳で
多彩なチーズを作り続ける

チーズ工房 NEEDS

100年以上の歴史をもつ新田牧場の新鮮な生乳を主原料に10種類以上のバラエティに富んだチーズを製造し、映画『糸』の舞台にもなったチーズ工房。「いつものテーブルにチーズを」をコンセプトに、毎日食べても飽きない、老若男女が楽しめるクセのないチーズ作りを心がけている。

チーズコンテストの受賞作も数多く、中でも「大地のほっぺ」は工房を代表する一品。酵母の力を借りて約10日間熟成させるチーズで、柔らかいお餅をイメージしたモチモチの食感と、ミルクの濃厚な香りにファンが多く、常務の磯部公児さんも「そのままでももちろんトトロに溶かして食べるのもおいしい」と勧める。工房を囲む榎(かしわ)の木から名前をとった「榎」は、4カ月以上熟成させたハードチーズで、こちらはナッツのような香りと深いコクが魅力だ。今も開発に余念がなく、2021年10月には新たにフレッシュチーズの「大地の耀(かがやき)」を販売開始した。

〒089-0788 中川郡幕別町字新和162-111
TEL:0155-57-2511 FAX:0155-57-2533

@cheese_factory_needs



- 主な商品
- 大地のほっぺ ●榎(かしわ)
 - カチョカパロ ●モzzarellaチーズ
 - ラクレット ●大地の耀



TOKACHI AREA
10 豊かな自然が育んだ
水牛ミルクのモzzarella

湖水地方牧場

十勝海岸に沿って、海水と淡水が混ざった湿原地帯が広がる南十勝の湖水地方。代表の白井隆さんと温紀さん夫妻は、そこを拠点に環境と共生できる産業を实践しようと2013年にブラウンスイス種の牧場を開いた。さらに世界的にも珍しい湿地を生かしたいと飼いだめたのが、湿原動物の水牛だった。イタリアなどでは近代酪農として確立されているものの飼育が難しく、日本では珍しい水牛だが、「イタリアで水牛のモzzarellaが別格に扱われているように、味が全然違います」と牧場主の白井隆さん。夏になると海霧が発生する影響で、ミネラルを多く含んだ牧草で育つため、「濃厚なミルクの甘みと豊かな香りが楽しめます」とそのおいしさを絶賛する。湖水地方牧場のチーズは料理人からも人気で、東京のレストランや和食店にも卸されているほど。地元では道の駅「忠類」などで購入できる。

〒089-1871 中川郡幕別町忠類晩成47番地1(販売場所)
TEL:01558-7-8555 FAX:01558-7-8556(問合せ先)

@kosuichihoucommons



- 主な商品
- 湖水地方牧場のモzzarellaチーズ ●湖水地方牧場のリコッタチーズ ●湖水地方牧場の白いチーズ ●忠類晩成のチーズ「湖水地方の朝」 ●バウムクーヘン

TOKACHI AREA
11 毎日の暮らしに寄り添う
優しい甘さのフレッシュチーズ

多田牧場 ミルキーハウス

約1,050頭の牛を抱える多田牧場で、チーズを作り始めたのは2004年。宮城県の蔵王研修センターやイタリアのトスカーナでチーズについて学んだ多田悦子さんが牧場内にチーズ工房「ミルキーハウス」を設立した。イタリアで日常的にチーズを食べている環境に感銘を受け、「毎日食べてもおいしい、主婦が料理で使いやすいチーズ」を目指している。

「リコッタ」や「モzzarella」は、水分を切り真空パックしているため、冷蔵庫で保存しやすく、料理にも使いやすい。酢を入れて固める「牛乳とうふ」を含め、日常使いを意識したチーズがそろう。原料は牧場で搾ったばかりのブラウンスイス種とジャージー牛の合乳を使用。新鮮な生乳から作られるチーズは適度な弾力と柔らかさを持ち、ミルク本来の優しい甘さを感じさせてくれる。多田さんのチーズは現在、道の駅「忠類」でのみ不定期で販売している。

〒089-1714 中川郡幕別町忠類新生182
TEL・FAX:01558-8-2973



- 主な商品
- さけるチーズ(塩味・黒こしょう味)
 - モzzarella ●リコッタ
 - 牛乳とうふ



TOKACHI AREA
12 食べやすく買いやすい
個性豊かなチーズがそろう

あしよろチーズ工房

足寄町は日本一面積が大きい「町」で、広大な牧草地での酪農が盛んに行われている。そのミルクを使ってチーズを作っているのが、「あしよろチーズ工房」。「多くの人に手軽に食べてもらえる商品づくり」をモットーにチーズを作っている。

ストリングチーズを短く切って乾燥熟成させた熟モzzarella「ころ」は、「日本の伝統食品にはかつお節のような乾燥熟成させたものが多く、それをチーズに生かしたかった」と誕生した商品。深みのある味わいと帆立の貝柱にも似た食感が新鮮だ。また、ラクレットタイプの「真」は「十勝で作られてきたラクレットの歴史を真摯に受け止めて作っていききたい」との思いから名付けられたチーズだ。

〒089-3873 足寄郡足寄町中矢673-4
TEL・FAX:0156-25-7002

@ashorochees



主な商品

- 熟モzzarella「ころ」 ● 天(白カビタイプ)
- 真(セミハードタイプ) ● 結(セミハードタイプ)
- 大(ハードタイプ)

TOKACHI AREA
13 放牧牛の生乳からつくる
大地の味が詰まったチーズ

しあわせチーズ工房

代表の本間幸雄さんは大学卒業後、山梨や北海道でチーズ作りを経験。理想とするチーズを目指すなかで、足寄町の「ありがとう牧場」と出会った。放牧牛のミルクのおいしさに感動し、牧場を経営する吉川友二さんの放牧酪農に対する考え方に共鳴した幸雄さんは、同町に工房を設立。2016年から独立してチーズを作っている。「味の90%以上はミルクと乳酸菌で決まる」と言い、「ありがとう牧場」のミルクが持っている力を最大限に発揮することを心がけていると話す幸雄さん。

理想は「その土地で作られる味がするチーズ」で、青草を食べ始めて乳量が増える夏場はJapan Cheese Award 2020で金賞を受賞したハードタイプの「幸」を、乳脂肪の多くなる冬場は、木の皮を巻いて熟成させるウォッシュタイプの「茂喜登牛」を多く仕込むなど、季節によって変わる生乳の状態でもチーズを作り分けている。

〒089-3737 足寄郡足寄町茂喜登牛141-4
TEL:0156-26-2585 FAX:050-3730-5946

@shiwase.cheese



主な商品

- 幸・サチ(ハードタイプ)
- 茂喜登牛・モキトウシ(ウォッシュタイプ)
- しあわせラクレット ● 羊のハード(ハードタイプ)



主な商品

- モzzarella ● ストリング
- ゴーダ ● ちっころ

TOKACHI AREA
14 自慢の生乳で農家がつくる
町内で唯一のチーズ工房

高木牧場 チーズ工房シロベル

日本一の広さを誇るナイタイ高原牧場で有名な上士幌町に、町内で唯一のチーズ工房がオープンしたのは2011年6月のこと。それが、チーズ工房シロベルだ。

代表の高木頼子さんに設立のきっかけを尋ねると、「こんなにおいしい牛乳があるんだから、町の皆さんにもおいしいチーズを食べていただきたいと思ったんです」。高木牧場の良質な生乳と各地の研修施設や講演会などで学んだ技術で作られる、素材の風味を生かしたチーズ。牧場の仕事のかたわら、月に1~2回程度という無理のないペースで、ゴーダ、モzzarella、ストリングを製造している。自分が食べておいしいと思えるものを理想とし、塩分を抑えているので料理にも使いやすい。成形する際に残ったモzzarellaを小さく丸めた「ちっころ」は、もともと娘さんの紗弥佳さんが自分用に作り始めたもの。「そんな面倒なことを...と思っていたんですが、食べてみたら結構おいしくて(笑)」と、めでたく商品化されたという。

〒080-1407 河東郡上士幌町字上音更基線288
TEL・FAX:01564-2-3283



TOKACHI AREA
15 手塩にかけて長期熟成した
愛情たっぷりのゴーダチーズ

大木牧場

「健康な牛づくり」をモットーに、士幌町で1975年から乳牛を飼養している大木牧場。2012年に立ち上げたチーズ工房では、毎日生産される良質な生乳を使ったチーズ製造が行われている。「朝、自分たちで搾った生乳を、温かさが残るうちにチーズに加工していきます。脂肪調整をせず、塩分を控えることで、自然なうま味とコクを大切にしています」と語る社長の大木悦子さん。8カ月から1年ほど熟成させて、クセのないまろやかな味わいに仕上げたゴーダチーズは、「道の駅ピア21しほろ」の人気商品だ。

2021年6月には、地元への恩返しと感謝を込めたファームレストランを町内にオープン。だが、あくまでも一番大切にしているのは牛で、それがあってのチーズでありレストランなのだという。「これからも牧場という基本を大事にしながら、自分たちのペースで地道にコツコツとやっていきます」。

〒080-1273 河東郡士幌町字中音更西3線148
TEL・FAX:01564-5-3544
※町内に直営店「レストラン Ohki Farm」あり



ホームページ



主な商品

- ゴーダチーズ(プレーン、ブラックペッパー、一味、キャラウェイ) ● ラクレット





TOKACHI AREA
16 「牛と人を幸せにする牧場」の
チーズはやさしい味わい

坂根牧場

「宇宙のマチ」としても全国的に知られる大樹町で、80年に渡って牧場を営む坂根牧場では2001年から放牧酪農を展開している。「牛たちにとって快適で、極力ストレスを与えない環境を目指しています」と語る4代目の坂根遼太さん。自然の風味が溢れた生乳を味わっていた奥さんの息子さんが、自家製のチーズを作りたいと考えるようになったのも当然のことだった。

夫妻で各地のチーズ工房などを巡って研究を重ね、2014年に自宅横に工房を建設。工房名の「乳life(にゅうらいふ)」には、ミルクのある暮らしをもっと豊かにしたいという思いがこめられている。「放牧しているので、季節によって生乳の味が全然違うんです。チーズの味の変化も楽しんでいただきたいですね。塩分控えめで牛乳の味が感じられる「さけっちょ」をはじめ、地元の道の駅などで販売されている坂根牧場のチーズで、四季の味わいを楽しみたい。

〒089-2105 広尾郡大樹町大樹396-5
TEL・FAX:01558-6-5622

@sakanefarm



主な商品 <<<

- さけっちょ ● カチョカパロ
- モッツアレラ

TOKACHI AREA
17 おいしさを第一に考えながら
常に新しいものにチャレンジ

半田ファーム

酪農家が作る農家製チーズの草分けと言える半田ファームは、道内のチーズ工房に多大な影響を与えてきた存在。3代目の半田司さんが製造し始めたチーズは全国にもファンが多く、ウォッシュタイプの「チモシー」、セミハードタイプの「オチャード」、ハードタイプの「ルーサン」と、牧草の名前がつけられているのは、チーズ作りの最初から最後まで全て手がけているという自信の証。どのチーズもマイルドで食べやすいが、しっかりとした個性がある。そのほか、大手の漬物会社とのコラボレーションで製品化した「チーズの味噌漬け」や、「池田清見ワインのかす漬けチーズ」など、ひと手間加えたオリジナリティのある商品も人気だ。「日常的に食べておいしいチーズはもちろん、お客さんがちょっと驚くようなチーズだとか、これからも自分の感性で面白いものを作っていきたいですね」と語る4代目の康朗さんへの期待も高い。

〒089-2106 広尾郡大樹町大樹198
TEL:01558-6-3182 FAX:01558-6-3181



主な商品 <<<

- チモシー ● オチャード ● ルーサン
- 池田清見ワインのかす漬けチーズ
- チーズの味噌漬け



TOKACHI AREA
18 新得の自然や風土を生かした
やさしさを感じられるチーズ

広内エゾリスの谷チーズ社

共働舎舎新得農場で工場長を務めていた寺尾智也さんが、「地域の酪農家と連携して、草づくり、土づくりをして、牛を育て、チーズ作りをしていく」という仲間たちとのビジョンのもと、2020年に開業したチーズ工房。地元酪農家との二人三脚で、ナチュラルな生乳の風味を生かしたチーズを作っている。

共働舎舎から引き継いで手がける「コバン」は白カビタイプのまろやかなチーズで、寺尾さんが「それまで苦手だったのに、コバンを食べてチーズ好きになった方がいらっしゃるんです」と教えてくれたほど誰にでも好まれる味わい。フレッシュタイプの「フロマージュブラン」は、かつて寺尾さんがチーズ製造の修行に励んだフランスの農家で売っているような素朴さをイメージしている。「やさしい味じゃなくて、やさしさを感じられる味が理想です」。そんな思いから、日々の食卓に寄り添うチーズが生まれる。

〒081-0038 上川郡新得町字新得西3線42-10
TEL:0156-67-9240 FAX:0156-67-9241

@ezorisuchese



主な商品 <<<

- コバン ● フロマージュブラン ● ます
- 十勝ラクレットモールウォッシュ

TOKACHI AREA
19 国際規格認証の製造環境
自社ローリー車で生乳を集乳

TOYO Cheese Factory

農作物用の紙袋などを製造する東陽製袋が、十勝の農業発展に貢献し、酪農家と消費者をつなぐことを目指して2020年に新設したチーズ工場。大手乳業とチーズ工房の中間といえる規模で、自社でミルクローリーを所有する。

現在は更別村、芽室町、鹿追町、広尾町の4牧場から生乳を集荷。単一牧場生乳を使用し、各牧場の特徴を生かしたチーズを製造。age07Hardは更別村七海牧場産生乳のみを原料に熟成期間12カ月以上の凝縮されたうま味を味わえる。食べやすさを追求したスティックタイプやオープンにぴったりサイズのラクレットのパッケージ、贈り物としても選ばれるデザインにもこだわっている。現在は会員制で、ECサイトで会員権を購入された方のみ継続購入が可能となっている。

2021年、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」を認証取得。国際規格を生かし、2023年4月よりシンガポールに向けて輸出を開始している。

〒082-0005 河西郡芽室町東芽室基線3番5号
TEL:0155-62-0007 FAX:0155-62-0770

@age.cheese



主な商品 <<<

- age 01 Hard(6カ月以上) ● age 07 Hard(12カ月以上)
- age 02 Raclette ● age 03 Gouda
- age 04 Cheddar



TOKACHI AREA

20 質のいい生乳の味を生かした
シンプルでおいしいチーズを

あすなろファーム

「土づくり、草づくり、牛づくり」をモットーに、放牧地、牧草地の有機JAS認証取得し、環境が育む生乳で作る、低温殺菌牛乳や飲むヨーグルト、ソフトクリームなどが人気のあすなろファーム。代表の村上悦啓さんがチーズ製造に乗り出したのは2019年。「せっかく質のいい生乳があるのだから、それをフルに使わない手はないと思ったんです」。十勝管内のチーズ工房に教えを乞うと、どこも同士として温かく受け入れてくれた。先輩たちに学びながら、試行錯誤を重ねて作り上げたゴーダとラクレットは、どちらも生乳の味を生かしたシンプルなおいしさ。ラクレットには社名にちなんだ「明日檜」、ゴーダには熟成に使う板から「黒蝦夷松」など、チーズのネーミングに木の名前を使っているのも村上さんのこだわりだ。

〒089-0103 上川郡清水町清水第4線65番地
TEL: 0156-62-2277 FAX: 0156-62-7213
※直営店舗(8:30-17:30、不定休)を併設

主な商品

- ラクレットチーズ-明日檜
- ゴーダチーズ-黒蝦夷松
- Fromage Carre de Tokachi 十勝チーズ-枳



TOKACHI AREA

21 自然豊かな環境が育んだ
素朴でやさしいヤギチーズ

香林農園

日高山脈の麓、放牧で育てたヤギのミルクでチーズを作る香林農園。今から40年近く前にまだ日本では珍しかったヤギチーズ製造に関わっていた腰山通彦さんが、事業の解散を受けて独立。それまでハーブや無農薬野菜を栽培していた農園の名前を使って牧場と工房をスタートさせた。今は奥さんの真理さんが中心となって、6種類ほどのヤギチーズを手がけている。

夏はお腹いっぱい青草を食み、冬は乾草を食べてのんびりと過ごすヤギたち。その様子を見守る真理さんが「この土地や気候がそのままチーズの味わいになっていると思います」と語る香林農園のチーズは、素朴で風味もやさしい。きめの細かい食感が特長の「ボンヌプリ」、ゆっくりと乾燥が進むうちにコクが出てくるソフトタイプの「ポロシリ」、2カ月以上熟成させたセミハードチーズ「テレアイーネ」など、どれも大地の物語を感じながら味わいたい逸品だ。

〒080-2337 帯広市拓成町156-20
TEL・FAX: 0155-60-2567



主な商品

- テレアイーネ
- ボンヌプリ
- ポロシリ
- イコトンテ



TOKACHI AREA

22 自然と共存するバランス酪農を
フロマージュブランで味わう

宮地牧場

清水町の宮地牧場は、完全自然放牧酪農で「放牧畜産実践牧場」に認証されている。高知県出身の宮地晋也さんが、新婚旅行先のニュージーランドで目にした放牧酪農に心を奪われ、家族と共に移住して開いた牧場だ。できるだけ自然の状態で行う「バランス酪農」に取り組みながら、2020年からは牧草だけで育てるグラスフェッドでの酪農を実践している。1頭の乳牛の年間乳量は道内平均で8,000~10,000キロだが、宮地牧場では2,500キロ前後。「それが自然と調和しながら牛にも負荷をかけない飼いかたですから」と宮地さんは語る。

その生乳を使ったバターをメインに、その副産物の脱脂乳を使った「オーガニックグラスフェッドフロマージュブラン」を製造している。「カロリーが少なく栄養価が高いので、健康食品として自信を持っておすすめできます」。すでに認証を受けたバターとフロマージュブランに加え、天然ハチミツ入りのフロマージュブランも近々有機JASに認証される見込みだ。

〒089-0355 上川郡清水町字旭山539
TEL・FAX: 0156-63-2684



主な商品

- オーガニック グラスフェッド フロマージュブラン
- オーガニック グラスフェッド フロマージュブラン (天然ハチミツ入り)

TOKACHI AREA

23 DIYで建てた工房から生まれる
生乳を生かした手作りのゴーダ

天の川チーズ工房

今から十数年前に大樹町でチーズ作りを学んだ佐々木擁さんが、自分でチーズ工房を立ち上げようと考えた時に問題となったのは資金面だった。「新規にチーズ工房を建てる、初期投資で1億円程度かかるので、これは厳しいなど」。だが佐々木さんは、そこで諦めることなく、融資を受けられる金額内で工房を建てることを決意。それが、未経験のDIYで実家の納屋をリノベーションするという手段だった。ホームセンターで資材を買い、チーズ製造に必要な機器は製造元から直接仕入れてコストを抑え、2年ほどかけて工房を完成させた。

昔ながらの製法で作るゴーダチーズには村内の農場の生乳を使用し、タンパク質を損なわないよう専用の容器に入れて工房まで運ぶ。基本の「シェダル」、熟成期間が短い「アルドラ」に加え、坦々麺のスープやハーブで風味をつけたゴーダチーズも人気だ。中札内村の夜空を流れる天の川のように輝く工房を目指し、理想のチーズを追求している。

〒089-1372 河西郡中札内村元内西1線
※問合せはメール(cheese.kiroto24@gmail.com)またはホームページのみ



主な商品

- シェダル・ゴーダチーズ
- 坦々チーズ
- ミックスハーブチーズ



主な商品
●PECO モッツアレラチーズ ●PECO リコッタチーズ

TOKACHI AREA

24 帯広の牧場から仕入れた生乳で
ピザ屋がピザのために作るチーズ

PIZZA カチバル

帯広市で田畑正仁さんと妻の美都さんが営むピザ専門店「PIZZA カチバル」のウリは、チーズに使う自家製のモッツアレラ。2014年のオープン以来、白糠町のモッツアレラを使っていたが、正仁さんが十勝のとある工房でチーズ作りの手伝いをするようになり、ピザ用のチーズを自作したいという思いを強めた。2019年には研修でモッツアレラの本場・イタリアへ行く機会に恵まれ、その後市内の畜産物加工研修センターでのチーズ作りをスタートさせた。

現在は夫婦で週1〜2日ほど同センターに通い、帯広市内の牧場の生乳を使ってピザのためのチーズを作っている。製造しているのはモッツアレラと、その副産物のリコッタ。ほかに、ホエーを攪拌しながら煮込んで作る「ブラウンチーズ」にも挑戦している。これらのチーズは店舗メニューで提供するほか、「PECO」というブランドで冷凍ピザと一緒に店頭販売している。ネット販売などはしていないので、ぜひカチバルを訪れて手に入れていただきたい。

〒080-0847 帯広市公園東町1-6-3 B1F

TEL: 0155-67-0407

NATURAL
CHEESE
COLUMN

研究開発の拠点と工場をつなぎ チーズと十勝を次なるステージへ

株式会社明治では1992年より“十勝”というエリアをブランド名に使った「明治北海道十勝」シリーズを販売しています。当時はまだプロセスチーズが主流だった時代。そのなかで明治として唯一、ナチュラルチーズを作っていたのが帯広にあった工場でした。その後、ナチュラルチーズ市場の拡大に合わせ、国産で本格的にカマンベールを量産するラインをこの工場に設置。1999年に全国販売した「明治北海道十勝カマンベール」は、今やブランドを代表するチーズとして成長を遂げています。

十勝は日本が誇る酪農の大地であり、チーズの生産量も日本一。まさにチーズの中心地と言えるエリアです。そこで明治は2008年に国内最大級のチーズ工場となる十勝工場を芽室町に設立。さらに2022年、東京・八王子に集約している研究開発部門からナチュラルチーズの開発機能の一部を十勝に移管。十勝工場内に「十勝チーズ研究センター」を設置しました。

研究センター誕生の背景には、現場に近い方がより効率的な研究開発すなわち商品化に向けたスピードアップ

を図れるはずという判断があり、そこには明治として今後もナチュラルチーズに力を入れていくという戦略もあります。その最初の成果が、2023年に生まれた「明治北海道十勝カマンベール」です。こちらは日本人にも食べやすいブルーチーズを目指して研究開発した商品。カマンベールのまろやかさを感じながら、しっかりしたブルーチーズの風味が味わえる新感覚のチーズに仕上げることができました。

研究センターでは今後も現場とともにチーズの新しい可能性を追求しながら、同時に「十勝」という地域ブランドを地域の皆さまと一緒に盛り上げていきたいと考えています。北海道のナチュラルチーズがこれからは国内さらには世界から高い注目を集めていくのは間違いありません。「十勝ラクレット」がついにG登録されたことは、いち十勝人としてうれしい限りです。私たちもそうした「十勝」全体の活性化につながる活動を模索し、地域のチーズ工房や団体の皆さまと協力して取り組んでいきたいと思っています。

株式会社明治
十勝チーズ研究センター株式会社明治
研究本部 商品開発研究所
十勝チーズ研究センター長

川端 史郎 さん

1989年に株式会社明治に入社。半年間の工場勤務を経て研究本部に配属。「明治北海道十勝」ブランドの誕生に携わる。技術部(本社)勤務の後、2006年に研究本部の課長に就任。十勝工場セミハードチーズの製法開発を担当する。十勝帯広工場長(当時)などを経て、2022年より現職。



北海道地チーズのレシピをチェックしよう!

ミルクアンドチーズライフ

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さまざまなレシピ動画をInstagramで配信しています!

@milkancheeselif



フォロー
お願いします!

北海道地チーズ博 Instagram 公式アカウント

毎年冬に東京にて開催している「北海道地チーズ博」の公式アカウントでも、北海道地チーズの情報を配信中! こちらもぜひチェック&フォローをお願いします!



@hokkaido_jicheese





- 01 鶴居村振興公社「酪楽館」
- 02 白糠酪恵舎
- 03 ハートンツリー 丘の上のわくわくカンパニー
- 04 厚岸チーズ工房なんくる
- 05 森高牧場
- 06 長坂牧場チーズ工房
- 07 河崎牧場チーズ工房
- 08 おおともチーズ工房
- 09 べつかい乳業興社
- 10 チーズ工房チカブ
- 11 ラ・レトリなかしべつ
- 12 JA中標津乳製品工場
- 13 中標津町畜産食品加工研修センター
- 14 竹下牧場チーズ工房
- 15 みるふちゃん工房

Kushiro Nemuro Area

釧路・根室エリア

KUSHIRO NEMURO AREA

01 酪農家の食卓にのるような日本人の口に合うチーズ作り

鶴居村振興公社「酪楽館」

鶴居村の乳製品加工体験施設「酪楽館」にチーズ工房ができたのは2007年のこと。デンマークでチーズ作りを学んだ初代の技師長は、日本人の口に合うチーズを作りたいという思いから、チーズの表皮に納豆菌の1種であるリネン菌を塗ることを考えつく。この菌の働きによって、うま味が強くまろやかな味わいのあるナチュラルチーズが誕生した。主力商品の「鶴居シルバーラベル」「鶴居ゴールドラベル」は、村内の酪農家が太鼓判を押すほどの出来栄。鶴居村のふるさと納税返礼品としても人気で、全国にファンが急増している。

最近、評判を呼んでいる「鶴居マイルドラベル」は、生乳の脂肪分を調整せずにそのまま使っているのが特徴。脂肪分が多い冬場と、脂肪分が少ない夏場、それぞれの季節で異なる味わいが楽しめる。ほかに香辛料として山椒を使ったフレーバーチーズの試作に取り組みむなど、日本人の食卓になじむナチュラルチーズ作りを目指している。

〒085-1200 阿寒郡鶴居村字雪裡435
TEL:0154-64-3088 FAX:0154-64-3066



- 主な商品
- 鶴居ゴールドラベル ● 鶴居シルバーラベル
 - 鶴居マイルドラベル ● リーレツルイ
 - 鶴居ペッパーチーズ

KUSHIRO NEMURO AREA

02 母牛の愛情まで伝わるようなミルク感たっぷりの素朴な味わい

白糠酪恵舎

酪農が盛んな白糠町に、それまでなかった乳製品の文化を根付かせたい。白糠酪恵舎はそんな思いから生まれたチーズ工房である。2001年の創業時、毎日の食卓にチーズが当たり前にあるイタリアの食卓を将来像に描き、食材としてのチーズに特化したイタリアタイプのチーズ工房にした。当初はイタリアで修業したレシピに忠実に作っていたが、酪恵舎らしいスタイルが確立してからは「アジアのチーズ」をテーマに、アジアの人が食べておいしいと思うチーズを目指している。

酪恵舎のチーズには、ミルクの風味がしっかりと残っている。やさしい風味が口の中でずっと消えていくような、クセのない味の特徴だ。ちょっと物足りないという声を耳にすることもあったというが、このシンプルな味わいを変えるつもりはなく、「そもそもミルクとは、子牛がすこやかに育つためのもの。その本来の目的が失われるような仕上がりにはしたくない」と話す。今後も白糠のミルクがおいしいと素直に思えるチーズ作りが続いていくことだろう。

〒088-0342 白糠郡白糠町茶路東1線116-11
TEL:01547-2-5818 FAX:01547-2-5819



- 主な商品
- モツアレッタ ● トーマ・シラヌカ
 - ロビオーラ ● タンタカ ● リコッタ



KUSHIRO NEMURO AREA

03 ハートの形の白カビチーズで鶴居村の幸せをお裾分け

ハートンツリー 丘の上のわくわくカンパニー

鶴居村の丘の上で、チーズ製造のほか、レストラン、宿泊、体験工房などを営むハートンツリー。オーナーの服部佐知子さんが、地元の酪農を応援しようと、全ての料理に牛乳を使うレストランをオープンしたのが始まりだ。その後、農協の講習会でチーズ作りを学び、14年前からはチーズ工房を開いて「ハートの白カビチーズ」を手作りしている。幸せをお裾分けしたいという思いからハート型のチーズにしたが、専門家からは、チーズは丸くないと熟成にムラが出るから駄目だと言われた。しかし、服部さんはこの形にこだわった。「あくまでもこのハートに意味があるし、それに食べてみたらすごくおいしかったから」。

原材料は、鶴居村の牛乳と塩のみというシンプルさ。生乳の味は毎日変わるが、調整はせず、できるだけ自然に熟成が進むのを待つ。出来上がった白カビチーズは、その日によって違う味わいになる。その微妙な違いや、熟成によるリッチな味わいの変化を楽しんでもらいたい。

〒085-1207 阿寒郡鶴居村字雪裡496-4
TEL・FAX:0154-64-2542
営業時間11:00~14:00、木曜定休

@hattori_sachiko



- 主な商品
- ハートの白カビチーズ



KUSHIRO NEMURO AREA
04 自分のために作ったチーズを
みんなにも食べてほしいという思い

厚岸チーズ工房なんくる

石澤牧場は、放牧酪農を基本とし、化学肥料を使わず、濃厚飼料を最小限に抑え、土、草、牛の関係・循環を重視している。なんくるは、酪農の仲間と立ち上げたチーズ工房。「私はチーズが好きだったので、自分の牛乳で作ったおいしいチーズが食べたくて」と、自宅の台所から始まった石澤さんのチーズ作りは、フランスでの1カ月間のチーズ研修を経て本格的にスタートした。

工房では、放牧牛の出してくる牛乳、草だけを食べる牛の力をそのまま借りたチーズ作りを大切にしており、現在のラインナップは、セミハードタイプの「霞(かすみ)」、カチョカパロ、ストリングの3種類。ハードタイプの「海霧(かいむ)」は一時休止しているが、今後また生産する予定とのことだ。どのチーズにも、「食べてみんなが幸せになってくれれば、それが一番です」という石澤さんの思いが込められている。

〒088-1130 厚岸郡厚岸町太田南10
TEL・FAX:0153-52-2879



- 主な商品 <<<
- 海霧(かいむ) ●霞(かすみ)
 - カチョカパロ
 - ストリング ●モッツアレラ



KUSHIRO NEMURO AREA
05 国内技術と単一レシピに特化した
オリジナルの「北海道チーズ」

森高牧場

牧場経営の安定を目指してソフトクリームの製造を始めた森高牧場が、その後手掛けたのがナチュラルチーズ。自家牧場の牛乳を使ってチーズを作る工房は全国各地にあるが、森高牧場のように海外のチーズの模倣ではなく国内技術に特化して、かつ単一のレシピにこだわったチーズ作りを展開しているところは珍しい。

作っているのはゴーダタイプ1種類のみ。ゴーダチーズは熟成が進むと臭みや苦味が強くなるが、森高牧場では食べやすさにこだわって日々努力を重ねている。基本的に放牧で育てた、目が行き届く少数飼育の乳牛が生み出す牛乳は脂肪分が4%と一般的なものよりも高く、さらに無脂乳固形分も高い。その牛乳のコクや魅力を損なうことなく、そのままチーズにするというのがポリシーだ。まるやかでクセの少ない味わいとクリーミーでやさしい食感が、年齢を問わず多くの人々から支持されている。ヨーロッパのチーズのコピーではない、まさに北海道チーズである。

〒088-1124 厚岸郡厚岸町宮園1丁目375番地
TEL・FAX:0153-52-7707



- 主な商品 <<<
- ゴーダチーズ



- 主な商品 <<<
- このみ(ウォッシュタイプ) ●わいん(セミハードタイプ)
 - みのり(ハードタイプ) ●こしょう(ハードタイプ)

KUSHIRO NEMURO AREA
06 他の工房とは違うビジョンで
個性が光るチーズを目指す

長坂牧場チーズ工房

標茶町にある長坂牧場のチーズ工房では、長期熟成のハードチーズやウォッシュタイプのチーズを主に製造している。定番のモッツアレラやゴーダではなくハードタイプに特化しているのは、他の工房との差別化を図るためだという。チーズは通年で製造しているが、長期熟成させるチーズは乳成分が安定する放牧期間しか作らない。チーズの水分含量は製造過程で調整できるが、脂肪分や味の違いはその日の生乳の出来に左右される。ヨーロッパの伝統的な製法を用いて、可能な限り同じ硬さのチーズを作り続けるのが工房のこだわりだ。

近年ではウォッシュタイプに重きを置いており、塩水を使う一般的なタイプの「このみ」や、イタリア産ワインで磨いたセミハードチーズ「わいん」のほか、釧路の地酒「福司」を使った新たなウォッシュチーズの商品化にも成功している。チーズ工房としてのビジョンを描きつつ、長坂牧場らしい個性をどう出していくか、あくなき挑戦はこれからも続く。

〒088-2322 川上郡標茶町字中チャンベツ原野基線11-8
TEL・FAX:015-488-6355



KUSHIRO NEMURO AREA
07 安心して食べやすいチーズが
気軽に食卓へ乗る毎日を目指して

河崎牧場チーズ工房

昼夜放牧した牛の牛乳は、青草を感じさせる爽やかな味わいになる。河崎牧場では、乳量ではなく乳質にこだわって、70頭弱の乳牛を昼夜放牧で飼育している。自分たちが搾った牛乳を使って基本的に忠実に作っているのは、誰にでも安心して食べさせられるチーズにしたいから。製造しているゴーダとカチョカパロ、さけるタイプの3種類とも塩分を控えめにしている。その分だけ賞味期限は短くなるが、食べるだけでなく日々の料理にも気軽に使えるようにという配慮だ。価格も、スーパーで買えるくらいの値段を目指している。

チーズの色の濃さに牛乳自体の力強さを感じるゴーダは、製造後3カ月熟成してから出荷される。ピザやトーストに乗せるのはもちろん、スライスして溶かし、野菜と合わせるだけでもおいしい。ナチュラルチーズは苦手だった年配者が、河崎牧場のチーズに感激したという話もよく耳にするという。何より、購入者が高確率でリピーターになるという事実が雄弁にその味を語っている。

〒086-0216 野付郡別海町別海406-139
TEL:0153-75-8032 FAX:0153-75-8405



- 主な商品 <<<
- まきばのめぐみ(ゴーダタイプ)
 - まきばのしずく(カチョカパロタイプ)
 - まきばの小枝(さけるチーズタイプ)



KUSHIRO NEMURO AREA
08 浜中町の高品質なミルクを使い
地域の特産品として全国に発信

おおともチーズ工房

せたな町の「こんどうチーズ牧場」でチーズ作りを学んだ大友孝一さんが1999年に開業。新鮮で高品質に定評のある浜中町のミルクの風味を生かすように、素直な製法で地元になじむシンプルな味わいを心がけている。「浜中町の特産品という位置付けなので、まずは町の人に喜んでもらいたいです」と語る。

創業時からの定番品「レクタン」は、爽やかな酸味があって飽きのこない味わい。そのまま食べるほか、ピザや料理などにも使い勝手がいい。浜中町のミルクの味を生かした食べやすいチーズが基本だが、顧客の声に耳を傾け、求められるチーズ作りにも積極的にチャレンジしている。カマンベールやカチョカパロ、さけるチーズなどのラインナップはそのプロセスから生まれたもの。今後はより多くの人々に喜んでもらえるよう、クセのあるタイプのチーズも開発していく予定だという。

〒088-1369 厚岸郡浜中町茶内西6線51番地
TEL:0153-65-2431 FAX:0153-65-2285

@otomo_cheese



オンラインショップ



ホームページ



- 主な商品 <<<
- レクタン(セミハードタイプ)
 - キャラウェイ(セミハードタイプ) ●牧場のカマンベール
 - モッツアレラぎりたっぶ昆布しょうゆ ●ミモレット

KUSHIRO NEMURO AREA
09 日本一の酪農の町に根付いた
普段づかいの飽きないチーズ

べっかい乳業興社

生乳生産量日本一の町として知られる別海町で、2001年に別海町と地元JAによって設立されたのがべっかい乳業興社である。生乳本来の風味を大切に、フレッシュ系のさけるチーズとプレーンタイプのゴーダ系を手作りで生産している。しっかりと管理された乳牛の生乳を使って低温殺菌される牛乳は、サラッとした飲み口ですっきりとした甘さが感じられる。その搾りたての風味を味わえるよう、オーソドックスで飽きのこない味わいのチーズ作りを展開している。

地元スーパーでは、別海牛乳が一番売れるというほど地産地消の意識が高い別海町では、興社のチーズも毎日の食事でよく取り入れられている。さけるチーズは、トマトと一緒にオリーブオイルで炒めるとイタリアン風のおかずになる。ゴーダは細かいダイス状に切ってご飯に乗せ、だし汁を掛けてお茶漬け風にするのがおすすめです。チーズのおいしさが味わえる地元めし、試してみたいかがだろうか。

〒086-0216 野付郡別海町別海132-2
TEL:0153-75-2160 FAX:0153-75-2392



オンラインショップ



ホームページ



- 主な商品 <<<
- さけるチーズ ●ゴーダチーズ



KUSHIRO NEMURO AREA
10 放牧牛のミルクの味わいと
製法や熟成による違いを楽しむ

チーズ工房チカブ

2013年のオープンから10年目となるチーズ工房チカブのモットーは、放牧牛のミルクの味わいを生かしたチーズ作り。後発の工房として差別化を図るため、熟成でしっかりしたクオリティのチーズを目指し、贈答品として箱に詰めた時に見栄えがするよう4種類のラインナップを用意した。中でも主力となるのは、夏の放牧ミルクで作る長期熟成のハードタイプ「シマフクロウ」。脂肪分が控えめで、味わいがさっぱりとした牛乳の風味が感じられる自信作だ。

工房のある根室が野鳥の宝庫であることから、アイヌ語で「鳥」という意味の「チカブ」と命名。セミハードタイプの「アカゲラ」や、白カピタイプの「シマエナガ」など、チーズにも北海道の鳥の名前を付けている。基本的にミルクと塩だけが材料のチーズで、製法や熟成期間によって味わいは大きく変わる。また、その日の牛の体調によってミルクの味自体にも差が生まれる。チカブのチーズには、その違いを楽しんでもらいたいという思いも詰まっている。

〒086-0072 根室市川口54-3
TEL・FAX:0153-27-1186

@chikap_cheese



ホームページ



- 主な商品 <<<
- シマフクロウ(ハードタイプ) ●アカゲラ(セミハードタイプ)
 - アカゲラクミンシード入り(セミハードタイプ) ●シマエナガ(白カピタイプ) ●シッポのオイル漬け(フレッシュタイプ)

KUSHIRO NEMURO AREA
11 見た目も味わいも特徴的な
ウォッシュタイプに特化した工房

ラ・レトリなかしべつ

1992年に、中標津産生乳を使用したヨーグルト、アイスクリームの工房としてスタートした「ラ・レトリなかしべつ」。2000年に独学でナチュラルチーズを手掛けるようになり、当初はカマンベールを製造していた。後に賞味期限が長く楽しめる熟成タイプにシフトし、2005年からは、レンガの形とオレンジ色の外皮が印象的なウォッシュタイプのハードチーズ「ブリック・ド・ナカシベツ」のみを作り続けている。

通常は機械で圧力をかけて水分を減らして成形するところを、チーズを反転させながらその重みで成形するため、内部に空洞が残るのが特徴。リネンス菌の風味がチーズ好きから支持される「プレーン」と、爽やかな味わいで初心者にも食べやすい「キャラウェイ」のラインナップは、今後も変えるつもりはないという。ただ、乳酸菌に替えて酵母での発酵を試すなど、中標津の生乳のおいしさをより引き出すためのチャレンジは続けていくそうだ。

〒086-1145 標津郡中標津町北中9番17
TEL:0153-72-0777 FAX:0153-72-0966

@la_laiterie_konno



オンラインショップ



ホームページ



- 主な商品 <<<
- ブリック・ド・ナカシベツ (プレーン/キャラウェイ)



主な商品 <<<
● なかしべつなめらかクリームチーズ

KUSHIRO NEMURO AREA
12 濃厚な地元牛乳の良さを引き出した
まろやかでなめらかなクリームチーズ

JA中標津乳製品工場

コクがあるのに後味がすっきりとした中標津町の自慢の生乳を全国へ届けたいという思いから設立された、農協直営の乳製品工場。牛乳やヨーグルト、ソフトミックスなどに加え、濃厚な牛乳の良さをより引き出す新商品を模索し、2013年からはクリームチーズの製造を手掛けている。

生乳のコクを生かす製法にこだわった「なかしべつなめらかクリームチーズ」は、その名の通りにクリーミーななめらかさが特徴だ。使われている知床羅臼海洋深層水の塩「ラウシップ」は、まろやかな塩辛さの中に爽やかな酸味を感じる、雑味のないクリアな塩。これで仕上げたクリームチーズは、パンやクラッカーに塗って食べるのはもちろん、おかかや和えておにぎりの具にするなど、使い勝手の良さも人気のポイントだ。このクリームチーズを使った料理が中標津町の飲食店で提供され、クレープ、カタラーナ、サラダなど人気を博しているという。

〒086-1137 標津郡中標津町俵橋1368番地19
TEL:0153-72-3194 FAX:0153-72-3394



KUSHIRO NEMURO AREA
13 丁寧に作られるゴーダチーズは
毎日でも食べられるやさしい味わい

中標津町畜産食品加工研修センター

乳製品や畜産品の加工研修のため、中標津町が設立した施設。加工品の製造方法を広めることで地元の酪農業の振興に寄与するのが目的だが、ここで作られたチーズやソーセージなどの販売もしている。主力商品の「AFくらぶ ゴーダチーズ」の製造にあたり、力を入れているのはカードウォッシングという工程。原料乳を固めた後に、熱湯を入れることで温度を上げるとともに糖분을薄めて乳酸菌の発酵を抑えるのだが、温度を上げる際も2分間に1度のペースで慎重に作業を進める。その結果、酸味が少なくまろやかな風味の食べやすいチーズに仕上がるのだ。

2年に1回開催される国産ナチュラルチーズのコンクール「ジャパンチーズアワード」でも、「毎日食べても飽きないような、オールマイティに使えるチーズ」というコンセプトが高く評価され、2016年の初出品から毎回入賞している。このゴーダチーズは中標津町内で購入可能だが、中標津町のふるさと納税の返礼品にも使われている。

〒088-2682 標津郡中標津町字計根別281番地
TEL:0153-78-2216 FAX:0153-78-2649



主な商品 <<<
● AFくらぶゴーダチーズ ● AFくらぶチェダーチーズ
● AFくらぶマリボーチーズ



主な商品 <<<
● はじましてモッツアレラ ● リコッタ
● おはようマリボー(セミハードタイプ)

KUSHIRO NEMURO AREA
14 チーズの地産地消を通して
中標津のまちを盛り上げたい

竹下牧場チーズ工房

1956年、先代が中標津町に入植して始まった竹下牧場は、1998年に2代目の竹下耕介さんに引き継がれ、現在は約340頭を飼育している。2019年のチーズ工房開設にあたって竹下さんが描いたイメージは、新婚旅行で訪れたフランスの片田舎での風景。チーズの王様と呼ばれるコンテが、パリの3分の1の価格で売られていた。「ここで作ってここで売っているんだから、安いのは当たり前だよと言われて」。その言葉に背中を押され、チーズの地産地消が自身のテーマになった。

主力商品のモッツアレラは、白糠酪恵舎から教わった本場イタリアの伝統的な製法を愚直に守って作られる。牛乳本来の味と風味が残る絶品だが、賞味期限が短いので基本的には町内でしか手に入らない。「皆さんが、このチーズを食べに中標津へ来てくれたら最高ですね」。そんな竹下牧場のチーズは、早くも地元の特産品として根付き始めている。

〒086-1273 標津郡中標津町字俵落63
TEL:070-1579-1445 FAX:0153-73-7055

@takeshitafarm_cheesekobo



KUSHIRO NEMURO AREA
15 酪農家のご馳走「牛乳豆腐」を
たくさんの人に食べてほしい

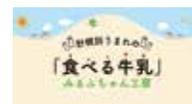
みるふちゃん工房

「自然豊かな中標津町計根別で生産された牛乳を使った、100%けねべつ産の商品を作りたい」。そんな志を持った酪農家5名が共同出資して2019年に立ち上げたみるふちゃん工房。母牛が産後に出す初乳を湯煎にかけて凝固させた、酪農家しか食べられないご馳走「牛乳豆腐」を商品化しようと考え、通常の生乳に酢を加えて固めることで再現した。作り方はカッテージチーズとほとんど同じだが、酢の量をギリギリにして酸味を抑え、チーズと豆腐の間のような食感に仕上がるよう何度も試行錯誤を重ねた。そのままワインと一緒に味わうのもいいが、料理の素材としての使い勝手も抜群。

ちなみに、工房の名前と商品名に使われている「みるふちゃん」とは、計根別を舞台にした映画をきっかけに生まれた牛乳豆腐の妖精のキャラクター。スタッフ一同が目指すのは、このキャラのように愛される商品づくりだ。

〒088-2682 標津郡中標津町計根別本通東8丁目2-2
TEL:090-3112-5362

@milfuchan



主な商品 <<<
● みるふちゃん

道北・オホーツクエリア

DOHOKU OKHOTSK AREA

01 赤ワインで富良野らしさを演出

富良野チーズ工房

農業のまちである富良野らしさが伝わるものを作ろうと、地元の牛乳を使ったチーズを作り始めたのは1983年。最初に手がけたのは、古くから町ぐるみで作っていた赤ワインを入れた「ワインチェダー」。大理石のような模様が目にも美しい。ローストしたたまねぎを入れたゴーダタイプやイカスミを使った白カビタイプなど、個性的なバリエーションも面白い。そのまま食べてもおいしいが、スパイス感覚でも使える。野菜や肉、パスタに合わせて加熱すると、うま味が増す。

工房ではチーズやアイスの手作り体験もできるうえ、ピッツァ工房やアイス工房も併設。モッツァレラを使ったピッツァや「できたてチーズソフトクリーム」は、ここでしか食べられないので、旅の途中に立ち寄るのも楽しい。

〒076-0013 富良野市中五区(株)ふらの農産公社
TEL:0167-23-1156 FAX:0167-23-3600



ホームページ



主な商品

- ワインチェダー ● メゾン・ドゥ・ピエール
- セビア(イカスミ入り)
- たまねぎ(ゴーダタイプ) ● モッツァレラ

- 01 富良野チーズ工房
- 02 旭川あらかわ牧場
- 03 Japacheese Asahikawa
- 04 ブルーチーズドリーマー
- 05 旭川斉藤牧場
- 06 チーズ工房 アドナイ
- 07 ひがしもと乳酪館
- 08 ノースブレインファーム
- 09 バインランドファーム
- 10 富田ファーム
- 11 月のチーズ
- 12 ブルーグラスファーム
- 13 高橋牧場チーズ工房
- 14 きた牛舎
- 15 オホーツクファーム喜多牧場「みるとんはうす」



- 16 チーズ工房プティフロマージュ
- 17 チーズ工房「マヤッカ」
- 18 あぐりネット宗谷 工房レティエ
- 19 べこちちファクトリー
- 20 美瑛放牧酪農場
- 21 吉田チーズ工房
- 22 食彩工房 美花夢(びかーむ)
- 23 ミルクデザイン



DOHOKU OKHOTSK AREA

02 自分で育てる楽しみを提案するグリーンチーズ

旭川あらかわ牧場

1980年に牧場を開業し、早くからファームステイをはじめ、搾乳や哺乳体験、乳製品加工体験など消費者との交流を活発に行ってきた。さらに酪農場ならではのおいしさを伝えたいと2013年にチーズ工房を設立。製造にあたっては牧場の2代目となる荒川求さん。「グリーンチーズは熟成タイプのチーズの熟成前のもので、いわばチーズの赤ちゃん。ミルクの風味が豊かでクセがなく、チーズの苦手な方にも味わってもらえます。現在は、熟成させたものも取りそろえています」。チーズの表面はワックスでコーティングされており、赤はコクが出てくるタイプ。黄は熟成させてもミルクの風味が残り、溶かすと糸を引くように伸びるタイプ。橙は熟成と共にチーズらしいまろやかな酸味の出るタイプ。そして茶はスモークチーズ。どれも自宅の冷蔵庫で自分好みにチーズを育てる(熟成)楽しみ方でもできる。また国内外の大きなコンテストでも受賞歴のある和風のチーズ「和乾酪(わかんらく)」は焼酎や日本酒にも相性がとても良い。チーズの販売は、普段は市内限定。市外の物産展やフェアなどのイベントの時には、説明しながら販売を行っている。

〒071-1172 旭川市江丹別町拓北582-4
TEL・FAX:0166-73-2107

@asahikawa.arakawa.bokujou



ホームページ



主な商品

- 自宅で熟成を楽しむワックスコーティングチーズ 赤、白、橙、茶 ● 和乾酪(昆布だし、しょうゆ、青唐辛子しょうゆ、黒にんにくしょうゆ 他)

DOHOKU OKHOTSK AREA

03 チーズ職人 行動展示中

Japacheese Asahikawa

旭川市の平和通買物公園に2015年にオープン。長尾英次さんと絵里子さん夫妻が経営する工房で、ガラス張りのショップの奥に作業工房があり、英次さんのチーズ作りを間近に見ることができる。英次さんは、宮城県蔵王町の酪農家の出身。大学卒業後、1年間アメリカでの酪農研修を終え、蔵王酪農センターに就職。同センターでは18年間にわたりチーズや乳製品の開発・製造に関わってきた。しかし、絵里子さんが実家の旭川で里帰り出産をした直後に、東日本大震災が発生。いろいろ思い悩んだ末、旭川での再スタートを決意した。「ここでチーズ作りができるまでに、本当に多くの方のご支援がありました」と語る英次さん。原料となる生乳は、旭川市内の加藤牧場から提供してもらっている。「牛一頭一頭を大切に管理され、とても良質な生乳を生産している牧場で、おいしいチーズができると確信しました」。『クセはないのにクセになるチーズ』をモットーに、地元農場のトマトピューレや大雪地ビールの黒ビールを使ったチーズなど、素材は地元のつながりを大切にしている。

〒070-0037 旭川市7条通7丁目33-69
TEL:0166-56-7849 FAX:0166-56-2919

@japacheerico

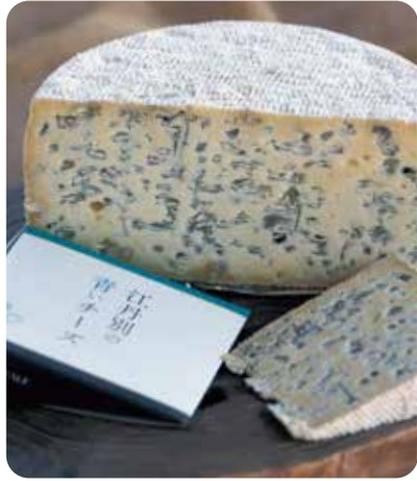


ホームページ



主な商品

- チェダー ● 黒岳チェダー(大雪地ビール製黒ビールのチェダー) ● モッツァレラ ● トマトモッツァレラ(谷口農場のトマトピューレ使用) ● ちよい熟(熟成モッツァレラ)



主な商品 <<<

- 江丹別の青いチーズ(ブルーチーズ)
- 旭川(酒粕熟成のアレンジブルーチーズ)

DOHOKU OKHOTSK AREA
04 牛乳自体のうま味が広がっていく
ブルーチーズを作りたい

ブルーチーズドリーマー

江丹別は旭川市の北部。おいしいソバの産地として有名だが、同地区にある伊勢ファームは、幻の「江丹別の青いチーズ」の産地として知る人ぞ知る牧場。チーズを製造しているのは、ブルーチーズドリーマーの伊勢昇平さん。伊勢ファームは放牧で、約20頭の乳牛を飼養。昇平さんは十勝の共働学舎新得農場での修業時代に「その土地でしかできないものがある」と教えられ、江丹別でしかできないチーズを極めようと決意。ヨーロッパで気候風土に近い場所としてフランスのオーベルニュ地方に着目した。「現地に赴くと、牛の飼育方から気候風土までとても良く似ていて、一帯にはブルーチーズの産地が集中。それでブルーに絞りました。試作を重ね、一時は自他共に認めるブルーチーズを完成させ、そのおいしさは話題となった。しかしその後、季節の変化ごとに失敗が増え製造が悪循環に。それを解決するべく、工房を約一年間閉め、再びオーベルニュの工場で修業を重ね、それまでの疑問や問題を解決した。自身が目指す「伊勢ファームの質の高い牛乳の力や味をもっと引き出して、牛乳自体のうま味がひろがっていくチーズを青カビの力を借りて作る、けつて臭くないチーズ」が安定して作れるようになってきたと伊勢さんは自信をのぞかせる。

〒071-1172 旭川市江丹別町拓北214
(直営店:伊勢ファームショップ カウ&カーフ)
TEL:0166-73-2148



オンラインショップ



ホームページ



DOHOKU OKHOTSK AREA
05 牛たちが拓いた牧場で製造される
素朴な味わいのカッテージチーズ

旭川斉藤牧場

斉藤牧場は、斉藤晶さんが1947年に入植して始まった牧場。開墾の難しい山野に牛を放牧し、牛たちの力で牧草地を耕す「蹄耕法(ていこうほう)」と呼ばれる酪農スタイルを実践。石ころだらけの山を次々と牧草地に変えてきた手法は、話題を集めるとともに高い評価を得てきた。牧場内に牛乳製造のプラントがあり、自然放牧の牛乳が飲みたいというニーズに応えている。2014年からカッテージチーズの生産を開始した。「毎日山を登りよく運動をしているウチの牛は、ストレスもなくとても元気です。そしてエサもここで採れる牧草や自生の草花。ですから季節によって、牛乳やチーズの色や風味が異なります。それが良いと言ってくれるお客さんも多いですね」と二代目の斉藤拓美さん。斉藤牧場のカッテージチーズは、ちょっぴり酸味が効いた爽やかな味わいで、味わうほどにミルクの風味が広がる。旭川市内の生協などで手に入れることができる。

〒070-8032 旭川市神居町共栄469
TEL・FAX:0166-63-2012



ホームページ



主な商品 <<<

- カッテージチーズ



主な商品 <<<

- ミモレット・アドナイ ● フロマージュ・ド・エール
- TSUBASA ● SAYURI ● カチョコカパロ・アドナイ ● フレッシュモッツアレラ

DOHOKU OKHOTSK AREA
06 オホーツクの気候のもとで
磨かれて来た風味と味わい

チーズ工房 アドナイ

ナチュラルチーズがまだなじみの薄いものであった頃から、数々の個性的なチーズを作り続けているチーズ工房アドナイ。工房主の堤田克彦さんは、本州の乳業会社に勤めた後、最高のチーズ作りを志して、オホーツク海に面した興部町に移住。1996年以来独自の製法でチーズ作りに取り組んでいる。作っているのは個性的なイタリア系のチーズが中心で、商品には子どもの名前を冠したものも。現在はその子どもたち、長男のひかるさん、次男のまことさん、三男のもといさんの3人が中心となって工房を運営。季節ごと、農家ごとの牛乳の特徴を生かした、どれもほどよいクセのあるチーズは、根強いファンが多く、料理人からの評価も高い。

〒098-1613 紋別郡興部町字興部914-12
TEL:0158-82-3133 FAX:0158-82-2453



オンラインショップ

DOHOKU OKHOTSK AREA
07 手間を惜しまず
一つひとつを丁寧に手作り

ひがしもと乳酪館

屈斜路湖の北側にある大空町東藻琴では、地域の活性化を目指し、地元の牛乳でチーズを作ろうと、1979年にプロジェクトチームを結成。農業を専門とする東藻琴高校と共同で、東藻琴の風土に合ったチーズ作りを進めた。翌年に完成したのが、現在の「ひがしもとカマンベール」の原型となる、「ナチュラルチーズひがしもとホワイト」。四角い形は、当時から引き継がれている。その後は、お土産として持ち帰りやすいよう、ゴーダやオレンジ色が鮮やかなチェダーにも着手。美味しさを守るため、表面にはワックスをコーティング。「スモークゴーダ」は、6時間ほど燻煙。ストリングタイプの「スモークチーズ」も、2日ほど乾燥させてから燻煙している。手間を惜しまず、丁寧に手をかけることで、スモーキーな香りや歯ごたえのある食感が生まれている。さけるチーズに網走湖産シジミのうま味を生かした「しじ美チーズ醤油漬」、オホーツク産の乾燥ホタテ貝柱を練り込んだ「はたてスモークチーズ」など、地場産品とのコラボで、旅のお土産にもぴったり。

〒099-3244 網走郡大空町東藻琴409-1
TEL:0152-66-3953 FAX:0152-66-3962



オンラインショップ



ホームページ



主な商品 <<<

- カマンベールチーズ ● しじ美チーズ醤油漬
- スモークチーズ ● ゴーダチーズ
- はたてスモークチーズ



DOHOKU OKHOTSK AREA
08 チーズで感じる
有機牛乳がもたらす豊かな滋味

ノースプレーンファーム

「子どもたちに地元の生産物を食べさせたい」という夢に向かって、ノースプレーンファームの代表である大黒宏さんは、1988年に瓶詰め牛乳の製造を始めた。その後は、チーズをはじめとした乳製品の加工にも挑戦し、牧場に隣接したファームレストランもオープン。さまざまな形で、農場で生産される食材のおいしさを伝えている。

「乳製品は毎日食べるものだから、シンプルなおいしいものにしたい」との思いから、チーズも牛乳の風味を伝えるシンプルな味が基本。自社牧場の牛乳を保存する手段の一つとして、製造する乳製品全てとバランスのとれたチーズを作り、マイルドな中にも凝縮されたミルクのうま味が感じられる牧場の牛乳の味を表現している。

牧場は、2013年に農林水産省有機JAS規格の草地として認定。さらに有機畜産物、有機加工食品の分野でも認証を取得している。認証はこの牧場で生産する製品に対する信頼を見えるカタチで現したもので、おいしさとともに良い食品づくりを目指している。

〒098-1622 紋別郡興部町北興116-2 TEL:0158-88-2000 FAX:0158-82-4005



- 主な商品 <<<
- おこっぺ有機ゴダチーズ ●おこっぺ有機スモークチーズ
 - おこっぺ有機モッツアレラチーズ
 - 季節の有機セミハードチーズ ●おこっぺ有機ハードチーズ



DOHOKU OKHOTSK AREA
09 『自慢できないものは作らない』
搾りたて生乳の風味と味わい

パインランドファーム

創業1908年、110年以上の歴史から、現在約2,000頭を飼養する北海道トップクラスのギガファーム。2022年JGAP(家畜・畜産物)の認証取得。全ての牛が同牧場で生まれ、自家育成での増頭をしている牧場だ。オホーツクの豊かな牧草を食べた牛たちから搾乳した生乳は、そのまま敷地内の工房で乳製品へと生まれ変わる。2010年に乳製品部門を設立し、2018年には同牧場敷地内に乳製品店舗をオープン。開業当初からナチュラルチーズの原材料は「生乳」「食塩」のみを使用し、余計なものを一切加えないというこだわり。「クセがなく食べやすい」と評判の「フレッシュチーズ」は、生乳本来のうま味を存分に感じる事ができる。風味豊かな「醗酵バター」は手土産や贈答品としても人気。カントリー調の店舗では、チーズ・バターの他に、生クリームに近い濃厚さが特徴の「ミルクソフト」や、スタッフが考案した「しぼりたて純プリン」なども販売している。また、春から秋ごろにかけては、店舗の前方に広がるスキー場で、初妊牛の放牧を行い、まさに北海道らしい風景を楽しむことができる。

〒098-1622 紋別郡興部町北興40
TEL・FAX:0158-88-2344



- 主な商品 <<<
- 生乳そのまま モッツアレラ ●さけるモッツアレラ ●こどもモッツアレラ ●旨みゴダ ●醗酵バター(食塩不使用)



DOHOKU OKHOTSK AREA
10 5年の歳月をかけた
穴あきチーズ「カムイ・スイ」

富田ファーム

5年の歳月をかけて、富田ファームに誕生したのが、日本初といわれる「大きな穴あきチーズ」。神様のご褒美に空けてくれたのだろうか。品名は「カムイ・スイ」(神の穴)と名付けられた。

牧場主の富田泰雄さんは、「原料に勝る技術なし」との考えで、牛が食む牧草や土壌の分析を行いながら、不要な化学肥料を使わず排泄された有機質を土に還元する循環農法を続け、よい土づくりに努めてきた。チーズを担当するのは、娘の佳子さん。「牧草の良し悪しが牛乳や乳製品の品質に大きく影響するため、父が作る生乳があるからこそできたチーズなのです」と話す。手を抜かず、厳しい衛生基準HACCPの考え方を取り入れ、同ファームのチーズは北海道認証、北のブランド認証を受けている。「富夢」「おこっぺ大地」「おこっぺ山のチーズ」は、ALL JAPANナチュラルチーズコンテストで金賞ほかを受賞。「ジャパンブルーおこっぺ」は、「ジャパンチーズアワード2016」で金賞を受賞している。

牧場に併設したファームインでは、牛乳や自家製チーズを使ったスイーツ料理のラクレット、チーズフォンデュなどでおもてなし。北風の味が堪能できる。

〒098-1624 紋別郡興部町字津99-8
TEL:0158-88-2611 FAX:0158-82-2640



- 主な商品 <<<
- 富夢 ●おこっぺ大地 ●カムイ・スイ
 - ジャパンブルーおこっぺ
 - さけるチーズ(4種類)

DOHOKU OKHOTSK AREA
11 巴りの朝市で量り売りで買う
フレッシュチーズのように

月のチーズ

口に含むと舌の上でスーッと溶けていく、月のチーズのクリーミーなフレッシュクリームチーズ。滝上町の町はずれで、フレッシュチーズだけを作っている月のチーズは、月村良崇さんが2007年に開いた。「賞味期間の短いチーズは売りにくい」という概念に、真っ向から挑戦したカタチだが、輸入チーズ販売会社に勤めていた月村さんには、フレッシュチーズを売る自信があった。「目標はパリジャンたちが毎日朝市で量り売りで買うフレッシュチーズの味」。かつて日本では、豆腐を鍋で買いに行く習慣があったが、月村さんが目指すのは、そんな食卓に身近なチーズである。

〒099-5614 紋別郡滝上町札久留(さっくる)
TEL・FAX:0158-29-2852



- 主な商品 <<<
- フレッシュクリームチーズ(プレーン、ハーブ&ギョウジャニンニク、グリーンペッパー、ハスカップ&ハニー、ハニーアップル&カルヴァドス) ●フレッシュフロマージュブラン脂肪分0% ●のむ月のチーズ脂肪0% ●フレッシュモッツアレラ



DOHOKU OKHOTSK AREA
12 || わが家の味を伝える
ミルクストリング

ブルーグラスファーム

目の前にオホーツク海を眺める渡辺牧場。潮風を浴びたミネラル豊富な草を食べ、のびのびと育った牛の生乳は、牧場主の渡辺和基さんの自慢の味。「うちの生乳のおいしさを代弁してくれるものを作りたい」と、大学時代に学んだ知識を生かして、チーズを作り始めた。最初に手がけたのは、ストリングタイプのチーズ。初めて食べた時に「これぞ、わが家の生乳」と感じ、ミルクストリングと名をつけた。そして、ミルクストリングを作っている際に、ひょんなことから出来上がったのがハードグラス。乳酸菌が働き過ぎたことで硬くなってしまったため、そのまま型に入れて熟成させたところ、ほんのりと酸味があるチーズに生まれ変わったのだそう。1年以上熟成させ独特のコクがある「モルディ」、成型後、スモークしてさらに熟成させたおつまみ感覚の「イルフェーム」がある。

〒098-1701 紋別郡雄武町北雄武355-1
TEL・FAX:0158-84-3483



- 主な商品 <<<
- ミルクストリング・プレーン
 - ミルクストリング・スモーク
 - モッツアレラ
 - ハードグラス
 - モルディ



DOHOKU OKHOTSK AREA
13 || ルーシュ製法による
深い味わいと熟成度合いを楽しむ

高橋牧場チーズ工房

日本では珍しいルーシュ製法でカマンベールを作っているのが高橋牧場チーズ工房の高橋憲一さん。ルーシュ製法とは、チーズの元になるカード(半固体)を細かく切らずに、専用の「お玉のような道具＝ルーシュ」で、一個ずつ型詰めして作る、フランス・ノルマンディー地方の伝統的なカマンベールの製法。酪農の傍ら、台所でチーズ作りに励んでいた高橋さんが「十勝チーズサミット」で、その製法によるチーズを味わい、「これはうまい」と感激し導入を決意。独学でルーシュ製法を追求してきた。カマンベールチーズの「ルーシュ」は、熟成するほどに濃厚で、深い味わい。道の駅ピンネシリに隣り、高橋さんが開いた「森のキッチンHARU」があり、チーズを使った料理も味わえる。

〒098-5553 枝幸郡中頓別町弥生23
TEL・FAX:01634-6-1598



- 主な商品 <<<
- ルーシュ(カマンベール)



- 主な商品 <<<
- 牧場のラクレット
 - カチョカヴァロ
 - しろかんば(酵母熟成タイプ)
 - フロマーージュブラン
 - フェルサンゴ(さけるチーズ)

DOHOKU OKHOTSK AREA
14 || 先人たちのふるさとへの想いを
チーズにこめて

きた牛舎

夏と冬の寒暖差が76.5℃の記録をもつ美深町で、2010年に「しまミルク加工所」を開設した島英明さん。この厳寒の地を乳と蜜の流れる豊かなふるさとにしようと入植し、開拓してきた先人たちの想いに触れたのが、チーズ作りへのきっかけとなった。「毎日、夜明け頃に近くの酪農場から工房へミルクを移送しています。ミルクには極力、ダメージを与えたくありませんからね」と原料乳へのこだわりは強い。製造しているのはラクレット、カチョカヴァロ、酵母熟成タイプの「しろかんば」やさけるチーズ「フェルサンゴ」など。「フェルサンゴ」の商品名は、先代が興した鳥牧場の最初の乳牛の名前をとってつけたもの。酪農場ならではの素材の味が生きた飽きのこないチーズを作りながら、明るい農村を夢見ている。過疎からのV字回復に期待して後継者づくりに奮闘中!

〒098-2204 中川郡美深町字川西50-7
TEL・FAX:01656-8-7633



DOHOKU OKHOTSK AREA
15 || 牧場の素朴な味わいが生きる
シンプルなチーズ

オホーツクファーム喜多牧場「みるとんはうす」

オホーツク海に面する紋別市は水産物のイメージが強い地域。しかし内陸部には広大な牧草地や畑が広がり、酪農や農業が盛んだ。㈱オホーツクファーム喜多牧場は、約1,300頭の乳牛と豚を飼育する大規模な牧場。生乳を出荷するだけでなく「牧場のおいしさを地元の人たちに届けたい。地域と牧場の接点をつくりたい」という思いから、牛乳やチーズ、肉などを製品化。2013年春に、搾乳施設を改修した直営店「みるとんはうす」を牧場内に開設した。現在、製造しているチーズは、ストリングチーズ。月2回のペースで手作りしている。「牧場の新鮮な生乳を生かした、素朴な味わいのチーズを心がけています」と喜多由美さん。店内には客席もあり、食事を楽しめる。

〒099-5353 紋別市上渚滑町上東198
TEL・FAX:0158-25-2900
営業時間 10:00~16:30



- 主な商品 <<<
- ストリングチーズ



主な商品

- モッツアレラチーズ
- カチョカパロチーズ
- グラスフェッドバター

DOHOKU OKHOTSK AREA
16 食材は地域の貴重な宝物
 チーズや乳製品で魅力を伝えたい

チーズ工房プティフロマージュ

札幌のホテルやレストランでシェフとして活躍し、名寄に移り住んで2016年にレストラン「AOZORA料理店」を開いた須藤民篤さん。料理人として地元のさまざまな食材やそれを生み出す環境の素晴らしさに魅了され、仲間とともにその魅力を広く伝えていきたいと会社を設立した。「チーズ工房の運営は2018年からです。それまでとても気に入ってチーズを提供してもらっていた美深町のチーズ工房が廃業してしまうことを知り、地域の貴重な宝を消したくないという思いで、引き継ぐことを決意しました」。先の工房で1年間に及ぶ指導を受け、現在、製造にあたっては地元出身の目黒英二さん。搾りたての生乳を使い、モッツアレラ、カチョカパロ、フェタなどを製造。また数種類の発酵バターやヨーグルトも製造している。「放牧牛のため、季節によって風味が違ってきることが魅力のひとつです」。チーズやバターは美深町の道の駅で購入することができる。

〒098-2208 中川郡美深町仁宇布215-2
 TEL・FAX:01656-8-7719
 カフェ Monte Bianco
 名寄市西4条南8丁目4-7

Le Petite Fromage



DOHOKU OKHOTSK AREA
17 灯台という名の工房で生まれる
 優しい味わいのチーズ

チーズ工房「マヤッカ」

チーズ工房「マヤッカ」は、名寄市で障がい者の自立支援をサポートする(株)ファロが運営する就労継続支援事業所で2012年にオープン。工房とショップなどを備えた施設で、製造を担当しているのが鈴木直樹さん。「以前、隣町の下川町にあったチーズ工房に勤めていたのですが、そこが閉店し、レシビア製造のノウハウなどを引き継ぐ形でスタートしました。原料となる生乳も同じで、名寄市の牧場から仕入れています」。製造しているチーズはゴーダやストリング、カマンベールタイプなど。「マヤッカのチーズは、どれも風味豊かで、優しい味わいになります」と鈴木さん。「マヤッカ」とは、フィンランド語で「灯台」という意味。おいしいチーズの灯りへ、ぜひ訪ねてきてほしいとメッセージをくれた。



〒096-0011 名寄市西1条南6丁目20番地
 TEL:01654-8-7070 FAX:01654-8-7071



主な商品

- ゴーダチーズ ●カマンベールチーズ
- モッツアレラチーズ ●ストリングスチーズ



主な商品

- 大地の雫 エベコロ ●緑の潮風 ヤムワッカ
- 黄金の香り レブン ●モッツアレラ
- さけるチーズ

DOHOKU OKHOTSK AREA
18 放牧牛のミルクの味を生かした
 チーズ作りがモットー

あぐりネット宗谷 工房レティエ

牛乳の味に人一倍のこだわりがあった久世薫嗣さんは、自分で牛を飼うために、放牧主体の酪農経営が可能な豊富町に1989年に兵庫県から移住。2000年には、あぐりネット宗谷を5戸の農家と設立し、生乳の生産から加工・製造・販売までを手がける一貫した生産システムの確立に取り組んできた。工房レティエはその核ともいべき存在。久世さんの娘さんとご主人の田中さんがメインとなりグリュイエールタイプの「エベコロ」、ゴーダタイプの「ヤムワッカ」、ラクレットタイプの「レブン」、モッツアレラなどのチーズを手がけている。牧場は、真冬以外は23時間以上放牧し、餌は道内産のみ。ホルスタイン種の他に、濃厚な生乳のジャージー種、タンパクが高く希少なブラウンスイス種が半分以上占めており、濃厚かつさっぱりとしていて飽きのこない味になっている。

〒098-4101 天塩郡豊富町福永
 TEL:0162-82-1300 FAX:0162-73-0038
 営業時間 10:00～15:00、火曜定休
 ※ピザなどの軽食メニューもあり



DOHOKU OKHOTSK AREA
19 さけるチーズには
 8種類ものバリエーションが

べこちちファクトリー

国道40号線が通る天塩町の酪農地帯に、2011年にオープンしたチーズ工房＆ショップ。経営者の渡辺詩穂さんは実家が酪農家。農業系の短大卒業後、乳製品を手がける企業へ。さらに道内の工房でチーズ作りの腕を磨いてきた。「天塩は酪農が盛んな町ですが、生乳は全て乳業メーカーに送られるため、地元産の乳製品がありませんでした。地元のおいしい生乳で乳製品を作り、地域の酪農をアピールしたいという思いを強く持っていました」と渡辺さん。原料となる生乳は実家の牧場から運び入れ、みそやしょう油なども地域産にこだわる。製造しているのはゴーダタイプの「てしお」と「たつねうし」、モッツアレラ、カチョカパロ、8種類ものバリエーションがあるさけるチーズなど。また「チーズキムチ」は、地元の企業と合同で開発したもの。天塩の新たな特産品やブランドの確立を目指している。「生きているチーズは、環境に合う味になるまで時間がかかります。感想も聞きながら自分の味を築いていきたい」と渡辺さんは抱負を語る。

〒098-3131 天塩郡天塩町字タツネウシ3416-34
 TEL・FAX:01632-4-3553
 ※5月～10月は金・土・日、11月～4月は土・日のみ営業



主な商品

- さけるチーズ 8種 ●モッツアレラ 2種
- てしお(ゴーダタイプ)
- チーズキムチ(コラボ商品)



DOHOKU OKHOTSK AREA
20 フランス伝統の製法で作る
美瑛の風土を感じるチーズ

美瑛放牧酪農場

2009年から放牧酪農を行い、関連会社が製造するパンのための乳製品を開発・製造していた美瑛ファーム。当初から構想があったチーズ作りがスタートしたのは2020年4月のこと。工房長の小熊章子さんがフランスの国立乳製品学校で2年間学び、工房ではその学校の設備が導入されている。フランス伝統の製法で作るハードタイプ「フロマージュ・ド・美瑛」をはじめ、工房ではジャージー種・ブラウンスイス種・ホルスタイン種・モンペリアード種の生乳をブレンドして使っている。「放牧をしているので香りが強く、冬になると脂肪分が高くなるような風味になります」と小熊さん。さらに今後は、フランス原産の現在3頭のモンペリアード種の頭数を増やしていく予定で、バランスの良い生乳のチーズ作りを目指しているとのこと。「美瑛の軟石やトマトが使われているこの工房で、美瑛の風土を感じるチーズを作り続けていきたいですね」。

〒071-0473 上川郡美瑛町字新星平和5235
TEL:0166-68-6777 FAX:0166-68-6778

@bieifarm_official



- 主な商品
- フロマージュ・ド・美瑛(ハードタイプ)
 - ラクレット・ド・美瑛(セミハードタイプ)
 - フロマージュブラン・ド・美瑛(フレッシュ)

DOHOKU OKHOTSK AREA
21 カマンベールに特化した
旭川の小さなチーズ工房

吉田チーズ工房

長く市役所に勤めていた吉田良作さんが、退職を機に2019年に立ち上げた吉田チーズ工房は、白カビタイプのカマンベールの専門工房。フランス北部のカマンベール村を訪れて製造現場を見学したり、チーズ製造に必要な道具を自作したり、仕事の合間に製法や味を研究した成果は、工房唯一の商品「生かまんべーる」にあらわれている。

地元産の新鮮な生乳を使う吉田さんのカマンベールは、ミルク感のあるフレッシュな風味が特長。加熱をしていないため、白カビと乳酸菌が生きていて、家庭の冷蔵庫の中でも熟成が進む。ワインにも合うが、ホットコーヒーと一緒に食べると口の中でふわっと溶けてとても美味。吉田さんが「クセのないクリーミーな味と熟成の変化が楽しめるチーズです。お好みの熟成具合を見つけていただければ」と語る。

〒070-0901 旭川市花咲町7丁目4055-15
TEL:0166-54-0486 ※旭川市内の「たいせつ農産物直売所」などで販売。
工房での販売はしていません。

@nama_camembert_cheese



- 主な商品
- カマンベールチーズ



- 主な商品
- クリームチーズ ●モッツァレラチーズ

DOHOKU OKHOTSK AREA
22 酪農家ファミリーの思いが
形になったやさしい味わい

食彩工房 美花夢(びかーむ)

面積の9割を森林が占める、緑豊かな下川町のファームカフェ・食彩工房 美花夢のベースは、家族で営む押田牧場。土を耕し、いい草を栽培することから始め、手間ひまかけて育てた健康なホルスタインの搾りたての生乳で作られるクリームチーズとモッツァレラは、フランスの職人にも高く評価された。

風味を損なわないよう低温殺菌されたフレッシュタイプのチーズは、ホッとするようなやさしい味わい。「自分たちが毎日食べたいと思えるものにしたくて。チーズは苦手だけど、うちのチーズなら食べられるというお客様が多いです」と語るのは、美花夢を率いる押田鏡子さん。長男の大志さんが酪農作業をしながら作るチーズは、カフェで提供されるケーキやパン、食事メニューにと大活躍している。「体にやさしくておいしいものを届けたい」という酪農家ファミリーの思いが形になった、格別の味わいだ。

〒098-1206 下川町幸町125番地
TEL・FAX:01655-4-2756
※町内に直営店「Shop Cafe 美花夢」
(下川町幸町125、TEL・FAX:
01655-4-2756、火曜休)あり

@becalm_shihooba



DOHOKU OKHOTSK AREA
23 グラスフェッドミルクの魅力
ミルクやチーズの形で発信する

ミルクデザイン

日本でも認知度が高まっているグラスフェッドミルクとは、牧草のみを食べて育った牛のミルクで、豊かな風味や味わいに加え、健康、環境、動物福祉の観点からも注目されている。そのグラスフェッドミルクの魅力を発信しているのが、西興部村にある「ミルクデザイン」である。2021年8月に会社を立ち上げた山田尚大さんは、ソフトクリームミックスなどの製造で経験を積み、満を持して2022年の秋からチーズ作りをスタートした。

現在作っているチーズは、フレッシュタイプのモッツァレラとストリングの2種類。どちらもグラスフェッドミルク特有の強いミルク感と、手作りならではの食べ応えが特徴だ。将来的には熟成させるハードタイプも視野に入れているということで、「グラスフェッドミルクは、熟成させた方がより味の違いが出るといいます」と語る山田さん。「ミルクの可能性で、人々の生活をデザインする」というビジョンから生まれるグラスフェッドミルク製品に、今後も注目したい。

〒098-1421 紋別郡西興部村上興部121
TEL:0158-85-7302

@grassfed_15628



- 主な商品
- モッツァレラチーズ ●ストリングチーズ(さけるチーズ)



Douou Area 道央エリア

DOUOU AREA
01 || モッツァレラに思いを込めて
酪農の魅力を伝える

岩瀬牧場

かまい岳に抱かれる、緑に囲まれた丘陵地に広がる岩瀬牧場。「酪農家なのだから、自分の牛乳でチーズを作りたい。起伏のある牧場の景色は素晴らしく、人を呼んだらどんなに感動してもらえるだろう」と、岩瀬剛巳さんと康子さんは、モッツァレラを作り始めた。それに合わせて、自家製チーズを使った料理を出すファームレストラン「Rivista(リヴィスタ)」を2000年にオープン。アツアツのピザは、とろりとチーズが伸びて、口あたりもまろやか。遠くに牛が見える、窓からの眺めも心地よい。「わざわざ買っていただくのですから、おいしいと思っていただきたい。モッツァレラチーズを一つひとつ丁寧に作ることで、買ってくださる方の気持ちに応えたいと思っています」と康子さん。牛乳の風味豊かなモッツァレラチーズは、サラダなど火を通さずに食べるのがおすすめ。

〒073-0107 砂川市一の沢237番地6
TEL:0125-53-5071 FAX:0125-53-2322

@iwasefarm.sunagawa



主な商品

- モッツァレラチーズ



- 01 岩瀬牧場
- 02 横市フロマージュ舎
- 03 あいすの家とエトセトラ 本店
- 04 クレストジャパン(フロマージュの杜)
- 05 ファットリアビオ北海道
- 06 ASUKAのチーズ工房
- 07 チーズ工房 角谷(かくや)
- 08 はやきたチーズ工房 夢民舎(むーみんしゃ)
- 09 のぼりべつ酪農館
- 10 レークヒル・ファーム
- 11 鈴の鳴る道
- 12 町村農場
- 13 チーズマーケット
- 14 米村牧場チーズ工房プラッツ
- 15 チーズ工房1103



DOUOU AREA
02 || 好みに応じて味を完成させていくのが
横市チーズの楽しみ方

横市フロマージュ舎

酪農を営んでいた横市英夫さんは、「家族のためにおいしいものを作りたい」という思いから、全くの独学でカマンベールの製造に取り組んだのが1979年。北海道のナチュラルチーズの草分け的存在である。

横市さんのチーズは、製造から2週間前後の若い状態で顧客のもとへ送られる。若いうちは淡白でクセのない味わい。時間をかけて寝かせるほどにコクと風味が増し、好みの味にチーズを育てていく楽しみがある。木箱を開けるとそんな食べ方や保存方法などを紹介した奥さん自筆の手紙が添えられており、こうした心遣いも一層チーズを味わい深いものに。開業当時の根強いファンも多い。2011年春からは、解凍して味わう自家製ヨーグルトをチーズの製法で濃縮したヨーグルトチーズも販売している。

〒075-0041 芦別市本町1077番地
TEL:0124-22-2007 FAX:0124-22-0869



- 主な商品
- 横市チーズ ●横市カットチーズ
 - 横市濃いヨーグルトチーズ
 - 横市レアチーズ



DOUOU AREA
03 || クセを抑えた食べやすさと楽しさで、
続々と新商品を開発

あいすの家とエトセトラ 本店

アイス、ソフトクリームから始まったあいすの家の商品構成も、ヨーグルト、チーズの乳製品、スイーツ、ハム・ソーセージ・ベーコンの畜産加工品など、年々アイテムを拡大している。

チーズも、モッツァレラ、カチョカパロなど種類も多彩。特長はクセを抑えた食べやすさと面白さ。その代表格ともいえるのが、さきいか風の「北のおいちーず」と、カチョカパロを串に刺した「もっちもちーず」などで、ネーミングとアレンジの妙がなんとも楽しい。「カチョカパロ チッコロ」は、ひと口サイズのカチョカパロで、そのまま手軽に食べられ、フライパンなどで焼いて食べるのがおススメ。また、「COW'S KITCHEN(バジル)」はひと口サイズのモッツァレラを特製バジルオイルで漬け込んだもの。おつまみ感覚で味わえる。

〒069-1481 夕張郡長沼町西11線南7番地
TEL:0123-88-0170 FAX:0123-88-4418

@icenoie



主な商品

- COW'S KITCHEN(バジル) ●北のおいちーず
- カチョカパロ チッコロ ●北海道ラクレットチーズ
- もっちもちーず



DOUOU AREA
04 || おいしさ広げる
プラスアルファのひと工夫

クレストジャパン(フロマージュの杜)

食肉の加工をはじめ、チーズやチーズを使ったスイーツなどを製造しているクレストジャパン。チーズは、クリームチーズとモッツァレラ、カチョカヴァロの3種が基本。いろいろな食べ方を提案したいという思いから、チーズと相性の良い食材を組み合わせた新しい味を発信している。

生ハムを巻き込んだモッツァレラは、さながらロールケーキのよう。スライスするだけで、ちょっとしたオードブルに。ラックスハムをミックスしたクリームチーズは、サラダやパスタの具材にも使える。手間いらずで、ひと手間かけたおいしさに出会えるのがうれしい。



主な商品 <<<

- クリームチーズ ラムレーズン ● クリームチーズMIXアカシア蜂蜜
- クリームチーズMIX生ハム&サラダオニオン ● モッツァレラ生ハムロール ● カチョカヴァロ



〒073-0025 滝川市流通団地1丁目2番4号
TEL:0125-23-7020 FAX:0125-22-0661

DOUOU AREA
05 || イタリア人チーズマスターと
北海道産ミルクとの出会い

ファットリアビオ北海道

“ファットリアビオ”とは、イタリア南部にあるグリーンツーリズムを大規模に展開している農場。この農場と関係の深いレストランのイタリア人オーナーと高橋廣行社長が出会ったことで、このチーズ工房は誕生した。

チーズ製造に必要な機械や道具類など、原料のミルク以外は全てイタリアから導入。製造にあたるチーズ職人もイタリアから引き、熟練した技でおいしいチーズを生み出している。「長い歴史に培われた技術と文化を受け継いでいるイタリアのチーズ職人たち。その本場の技と北海道の良質なミルクが出会ったら、どんな素晴らしいチーズが生まれるだろう。その思いから工房は生まれました。職人さんもイタリアチーズのおいしさを北海道に伝えたいという熱意を持って、チーズ作りに励んでいます」と高橋社長。イタリアの職人の手による同社のチーズは、「ジャパン チーズ アワード2014」で、「リコッタ」と「カチョカヴァロ」が金賞を、「モッツァレラ」が銅賞を受賞。高い評価を受けている。

〒003-0029 札幌市白石区平和通12丁目北5-20
TEL:011-376-5260
工場直売所は11:00~16:00、日曜定休
※札幌マールヤマクラスにも販売店舗あり



@fattoriabiohokkaido



主な商品 <<<

- リコッタ ● カチョカヴァロ ● モッツァレラ
- ポッコンチーニ(モッツァレラのひとくちサイズ)
- プラータ(モッツァレラの中に生クリーム)



DOUOU AREA
06 || チーズへの思いが熟成した
「はじめのチーズ」

ASUKAのチーズ工房

「熟成庫の中は、何時間いても飽きない。カビがフワフワしている感じがたまらない」というチーズに魅せられた北川飛鳥さんは、大樹町の半田ファームで3年間の修業を積み、2008年に実家の毛利牧場内に自分の工房を開いた。

最初に取り組んだ、その名も「はじめのチーズ」は、セミハードタイプでコクのある個性的な味わい。塩分を効かせたカマンベールも、本場フランスを思わせる味と、多くのファンをつかんでいる。祖父の代からの酪農を受け継ぐ決心をした飛鳥さんは、何か自分なりの“味”を出したかった。それが自分の牧場で生産する生乳で作るチーズ。シシャモのダシ醤油を使ったSTRINGや、むかわ産「りんか」という品種のトマトをドライにして練り込んだSTRINGなど、地元の味も追求しながらチーズ作りに取り組んでいる。



主な商品 <<<

- はじめのチーズ ● 雪の音
- STRINGしおかせ ● カチョカバロ
- モッツァレラわたげ

〒054-0015 勇払郡むかわ町夕見281
TEL・FAX:0145-42-5416

@asukacheese



DOUOU AREA
07 || カマンベールを一筋に
品質を極める

チーズ工房 角谷(かくや)

乳製品会社のチーズ工場で培った技術をもとに、自らの工房を開いた角谷誠さん。バラつきがなく安定した品質を保つため、40数年来、カマンベールチーズを一筋に作ってきた。現在では娘の夫である大井剛さんがその思いを継ぎ、工房を任されている。「チーズは微生物が作るものです。私は、美しい白カビが生えそろう、なめらかな舌触りになるように水分を調節するなど、環境を整えることでお手伝いしているだけです。20年以上関わってきて、ようやくチーズのことが分かってきましたが、まだまだ奥が深いですね」と話す。チーズは、食べごろに熟成させたものを缶に入れて加熱したものと、好みの熟成時期に食べられる生タイプがある。また、ハーブの香りとペッパーの辛さが程良いアクセントとなっている「カマンベールハーブ&ペッパー」も個性的で好評だ。

〒059-1951 勇払郡安平町追分若草3丁目267番地
TEL:0145-25-4578 FAX:0145-25-4579



主な商品 <<<

- カマンベールチーズ(缶タイプ/生タイプ)
- カマンベールハーブ&ペッパー



主な商品 <<<

- カマンベールはやきた ● スモークカマンベールはやきた ● ブルーチーズはやきた ● はやきたダブルチーズ ● クリームチーズはやきた

DOUOU AREA
08 || “夢見る民”が
再びともしたチーズの灯

はやきたチーズ工房 夢民舎(むーみんしゃ)

胆振の早来(安平町)は、日本初のチーズ専門工場が誕生した町。「はやきたチーズ工房 夢民舎」は、その工場が移転してしまった後に「再びチーズの灯をとみたい」という熱意と、「チーズの故郷である早来という町を盛り上げたい」という思いで結集した“夢見る民”によって1990年に誕生した。製造する「カマンベールはやきた」は、クリーミーでまろやかな舌触りが特徴。「ブルーチーズはやきた」は、日本人の味覚に合うブルーを作りたいとの思いから研究を重ね、1997年に発売され、国産ブルーの先駆的存在になっている。

代表の宮本正典さんが大切にしているのは「お客さまの声に真摯に耳を傾けること」。製造者の満足ではなく、それを食べる人に真に喜んでもらえる味を追求したいと改良を重ね、実は俳優の故・高倉健氏も工場のチーズの味を支えてきた一人だという。「健さんは少しでも味が変わると気づいてお手紙をくださり、そこにはいつも味作りのヒントが詰まっていた」と宮本さん。その交流が今日のチーズを作り、今も努力し続けるスタッフたちの心に脈々と受け継がれている。

〒059-1501 勇払郡安平町早来大町141番地 ☎0120-603-048 FAX:0145-22-2439
※町内に直営店「レストランみやもと」(早来栄町85-1、TEL:0145-22-2131、水曜・第3木曜定休)あり

Instagram @muminsha_cheese

オンラインショップ

ホームページ

DOUOU AREA
09 || 土壌を基本に、地域や風土を
大切にしたチーズ作り

のぼりべつ酪農館

登別市の札内高原にある赤い屋根の建物。廃校となった小中学校の校舎を改装して、2004年から乳業メーカーとして操業を開始。2014年から、チーズの製造販売をスタートした。「登別は古くから酪農が盛んな地域で、とても品質の良い生乳が生産されています。この生乳からチーズを製造することは、会社設立時からの念願でした」と三浦恵美子さん。営業販売担当で、開発・製造に携わるご主人の三浦学社長を補佐する。三浦社長は長年にわたって土壌や微生物、菌の研究を重ね、フランスの大学院で2年間、土壌学やチーズ製法を学んだ。恵美子さんも同行し、ヨーロッパチーズの見識を深めた。「チーズは、当社が基本とする土壌から考える食べ物というテーマを色濃く反映する食品。この地域や風土が作り出す品質や味を大切にしたいですね」。製造しているのは、白カビ系、ウォッシュ系、セミハード・ハードと多彩。そのどれにも、地域への愛情がこめられている。

〒059-0461 登別市札内町73番地3
TEL:0143-85-3184 FAX:0143-81-6705

Instagram @noboribetsurakunoukan



主な商品 <<<

- ニューピアンカ(白カビタイプ) ● ピエール・カレ(ウォッシュタイプ) ● プリモ・プロヴォローネ(セミハードタイプ) ● ヌブリベツ(パルメザンのようなハードタイプ) ● ポンティナ(ラクレットのようなセミハードタイプ)



主な商品 <<<

- スtringチーズ プレーン ● ハーブソルトStringグチーズ ● ロングロングStringグチーズ ● 生チーズ(フレッシュ) ● ゴーダチーズ

DOUOU AREA
10 || ミルクの風味を生かした
優しい味

レークヒル・ファーム

羊蹄山やニセコの山々を望む放牧地で、牛たちがのんびりと草を食むレークヒル牧場。2010年に全国草地畜産コンクールで、農林水産省生産局長賞を受賞したこの牧場では、搾りたての生乳を使ってチーズやジェラートを作っている。ショップとレストランを兼ねた工房「レークヒル・ファーム」を担当するのは、次男の塩野谷通さん。「おいしい草を食べて元気に育った牛の生乳があるので、この風味を生かしたチーズを作りたい。お子さんやチーズが苦手な人にも食べていただきたいので、クセがなく食べやすい味を心がけています。おやつ感覚で気軽に食べられるよう、Stringチーズのバリエーションを増やしていきたいですね」と話す。

〒049-5724 虻田郡洞爺湖町花和127
☎0120-83-3376 FAX:0142-83-1313

Instagram @lakehillfarm



オンラインショップ

ホームページ

DOUOU AREA
11 || 幌尻岳がそびえる町で生まれた
フレッシュなチーズ

鈴の鳴る道

サラブレッドの故郷として有名な新冠町だが、酪農も盛んで北部の丘陵地帯には牧場が点在。その一画にある石山牧場の生乳を製品化しているのが鈴の鳴る道。同社の「ホロシ牛乳」は、1996年から宅配されているまさに地元の牛乳。石山翔(かける)さんは、大学で乳製品を学び、乳業メーカーに勤務後、地元に戻りチーズ製造を開始した。現在、製造しているチーズが「大地の初雪」という名前のモッツアレラチーズと「ミルクのささやき」という名前のStringグチーズ。「おいしい生乳の産地なので、その原料の良さを生かし、ミルクの風味が残るチーズを追求したい」と意欲を燃やす。チーズのおいしい食べ方などを牛乳の宅配先に紹介しながら、徐々にファンを広げている。社名の「鈴の鳴る道」は、詩人で画家の星野富弘さんの同名のエッセイに感銘を受け、承諾を得て会社名としたもの。

〒059-2415 新冠郡新冠町字緑丘24番地
TEL:0146-47-3178 FAX:0146-47-3924



オンラインショップ

ホームページ



主な商品 <<<

- モッツアレラチーズ ● Stringグチーズ ● ゴーダチーズ



DOUOU AREA
12 ナチュラルチーズの入門に
ぴったりの素直なおいしさ

町村農場

1917年の創業以来、石狩平野で酪農を営む町村農場には、以前から自家製チーズへの期待が寄せられていた。その声に応え、2008年に直営店を東京に出店するタイミングに合わせ、満を持してチーズ工房を立ち上げた。熟成させないフレッシュタイプ、長期熟成が必要なゴーダ、白カビタイプなど、ひと通りのナチュラルチーズがそろそろラインナップには、全て町村農場の生乳がそのまま使われている。中でも生乳と生クリームのみで仕上げるクリームチーズは、フランスの国際大会で金賞に輝いた自慢の品だ。

工房の2代目責任者の朝日千尋さんが意識しているのは、チーズ初心者こそ食べてほしいナチュラルチーズ作り。「通好みというよりは、食べて素直においしいと思えるようなチーズを目指しています」という言葉のとおり、チーズの世界に踏み出す「はじめの一歩」にふさわしい、誰からも愛される味わいだ。

〒067-0055 江別市篠津183番地
TEL:011-382-2155 FAX:011-383-9775

@machimura_official



主な商品

- クリームチーズ プレーン ● ゴーダチーズ ● モッツァレラチーズ ● カマンベールチーズ ● カチョカヴァロ



DOUOU AREA
14 丁寧な土づくりから生まれる
こだわりのハードチーズ

米村牧場チーズ工房プラッツ

1946年、米村牧場の歴史は江別市の原野を切り拓くところから始まった。循環型の農業にこだわり、堆肥にも時間をかけて研究し、微生物の偉大な存在を知る米村常光さん。その熱心さはチーズ作りにも生かされている。

最初は妻の千代子さんが札幌の講習会などを通して個人的に楽しんでたというチーズ作り。しかし、彼女がたまたま持ち帰ってきた外国産のチーズに感動し、常光さんがチーズにのめり込む。すぐにヨーロッパに飛び、本場のチーズ作りを研究。2005年に工房を開いた。熟成を重ねるごとに味わいが豊かになるハードチーズは、研究熱心な常光さんの真骨頂。12カ月熟成チーズはJAL国際線ファーストクラスの機内食にも採用された。他にも三河の白醤油の酵母を使った和風チーズや、ワイン酵母で作るチーズなど、微生物や発酵を知り尽くした常光さんだからこそ作れるチーズがそろっている。

〒069-0052 江別市角山555
TEL・FAX:011-384-6288



主な商品

- 6カ月熟成チーズ ● 12カ月熟成チーズ ● 36カ月以上熟成チーズ ● ワインドゥチーズ 熱で溶けるチーズ ● 和風フォルマージュ 熱で溶けるチーズ

DOUOU AREA
13 チーズを知りつくしたプロが
惚れこんだのは羊乳チーズ

チーズマーケット

1998年創業のナチュラルチーズ専門店「チーズマーケット」が、輸入・販売だけでなく、チーズ作りにも挑戦しようと立ち上げたのが石狩ひつじ牧場。代表の山本知史さんは、自身がチーズを作るとしたら羊乳しかないことに決めていた。「乳脂肪が7%もある羊乳は、牛乳にマスカルポーネを加えたような、クセのないリッチな味わい。うま味とコクが豊かで、長く余韻が続くチーズになるんです」。原乳生産のために、自らオーストラリアで選別した羊を輸入して牧場を開いた。イチオシの「石狩ひつじブルー」は、フランス産羊乳チーズ「ロックフォール」を手本に、牧場の羊乳と石狩浜の海水で自作した塩を使って作った自信作。この羊乳チーズをまちの新たな産業として確立させ、次の世代に引き継ぐことで、「石狩といえば羊のチーズだよねって言われるようにしたいですね」というのが山本さんの大きな目標だ。

〒001-0903 札幌市北区新琴似3条6丁目2-2
TEL・FAX:011-765-1116

@yamamototomoshi



主な商品

- ペコリノイシカリーノ (超硬質チーズ)
- 石狩ひつじブルー (青がびチーズ)
- 石狩ひつじリコッタ

DOUOU AREA
15 自社牧場の生乳と日高の素材で
日本酒と合わせたくなるチーズを作る

チーズ工房1103

日高町といえば全国でも有数の馬産地だが、酪農にも目を向けてほしいという思いからナチュラルチーズに取り組んでいるのが「チーズ工房1103」である。町内の山間部で「倶利伽羅牧場」を営むかわらチーズ作りを学び始め、2021年に夫婦で小さな工房をスタートさせた。主力商品のさけるチーズ「ストリング日高」は、刻んだ日高昆布を練りこみ、日高昆布醤油、日高昆布出汁などを合わせた特製タレに漬け込んだ、まさに日高づくしの一品である。

搾乳牛には季節を問わず同じ飼料を与えているため、年間を通して成分や乳質が安定しているのが工房の強み。なるべくミルクの味を残したチーズ作りを大切にしている中で、SNSで知り合った発酵の専門家との協働でブルーチーズにも挑戦している。「旨味が濃厚なストリング日高は日本酒にベストマッチですが、ブルーチーズも日本酒に合うように作っています」と語る工房の伊藤彩さんは、チーズと日本酒のマリアージュをもっと広めるのが目標だそう。

〒055-0004 沙流郡日高町富川東6丁目11-7
TEL・FAX:050-1091-4099

@cheeseworkshop1103



主な商品

- ストリング日高 ● ストリング拓
- 味噌チー ● 生カマンベール ● モッツァレラ潤

- 01 チーズ工房タカラ
- 02 ニセコチーズ工房
- 03 ニセコ高橋牧場
- 04 チーズ工房 アンジュ・ド・フロマージュ
- 05 黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール
- 06 川瀬チーズ工房
- 07 北海道クレイル
- 08 八雲チーズ工房
- 09 村上牧場レブレラ
- 10 八雲ハンドメイドの会
- 11 大津牧場 ミルク茶房「ひそっぷ」
- 12 山川牧場自然牛乳
- 13 チーズ工房小栗
- 14 チーズダム
- 15 片山チーズ工房小さな小さなチーズ屋さん



Niseko Donan Area

ニセコ・道南エリア

NISEKO DONAN AREA

01 幸せな牛のミルクで作る、ここでしか味わえない風味

チーズ工房タカラ

夏は青草、冬は干し草を存分に与え、通年放牧というスタイルで牛を飼う牧場タカラ。牧場入口には「幸せな牛のミルク」という看板が建ち、その自慢のミルクを使って、チーズを作っているのが齊藤愛三さん。新得の共働学舎新得農場でチーズ作りを学び、実家の牧場で工房を開いたのが2007年。「6年目ごろから、ようやく方向性が見えてきました。この土地ならではの味、うちの牧場のミルクの味を生かしたい」。フロマージュブランタイプの「白いチーズ/レタラ」は、ヨーグルトのような爽やかな酸味が特長。ジャムをかけてデザート風に、生野菜と和えてサラダにしてもおいしい。他に、ざるチーズ「ヤッコ」、青草の時期(5~10月)だけ作られる「青草カチョ」が主な製品。季節に伴う味の変化が楽しめる、ここでしか味わえないチーズを追求している。

〒044-0461 虻田郡喜茂別町字中里2-7
TEL・FAX:0136-31-3855
営業時間 11:00~16:00、月曜・火曜・水曜定休、日曜不定休。
詳しくはfacebookまでお問い合わせください



- 主な商品
- 白いチーズ「レタラ」
 - ざるチーズ「ヤッコ」
 - ひょうたんチーズ「青草カチョ」



- 主な商品
- 二世古 雪花【sekka】 ● 二世古 空【ku:】
 - 二世古 椛【momiji】 ● 二世古 粉雪【konayuki】
 - 二世古 ゴーダ

NISEKO DONAN AREA

02 ニセコの自然が育んだ
まろやかな味わい

ニセコチーズ工房

JRニセコ駅から7.4km、ニセコ連山の雄大な景観に抱かれるように、カフェを備えたニセコチーズ工房がある。オープンした2006年。チーズ作りを憧れ、大手流通企業を退職後、フランスでチーズ作りを学んだ近藤孝志さんが創業し、2010年から息子さんの裕志さんが運営に加わり、製造や新製品の開発などに若い力を注ぎ込んでいる。

「二世古 雪花【sekka】」のパパイヤ&パイナップルは、国際コンクールの「モンドリアル・デュ・フロマージュ2017」で銀賞を、柚子は2019年World Cheese Award銅賞、ラムバナナは2020年ジャパンチーズアワード最優秀部門賞受賞。ブルーチーズの「二世古 空【ku:】」は、2019年World Cheese Award銅賞、「ジャパンチーズアワード」の青カビ部門で、2016年、2018年、2020年連続して最優秀部門賞を。「二世古 椛【momiji】」は2020年最優秀部門賞。さらに「二世古 ゴーダ」も2018年に金賞を受賞するなど、その品質と味わいの評価は高い。

〒048-1522 虻田郡ニセコ町字近藤425-6
TEL・FAX:0136-44-2188

@nisekocheese



オンラインショップ



ホームページ



NISEKO DONAN AREA

03 チーズを食べる場や
機会が広がるチーズを提供したい

ニセコ高橋牧場

美しく雄大な羊蹄山の雄姿を間近に望む地で、良質な土づくり、牧草づくりを基本に牛を育て、その良質な乳から作るアイスクリームやスイーツなどで多くの人気を得てきた高橋牧場。同牧場が運営し、連日、観光客でにぎわうニセコミルク工房の一角に、2016年12月にチーズ工場とピザレストランがオープンした。建物内に入るとチーズ製造の工程を窓越しに見学できる廊下が伸び、その奥に焼きたてのピザが味わえるレストランが広がる。「ここで製造しているチーズは個性の強いものではなく、子どもからお年寄りまで食べやすいチーズを提供しています」とチーズ製造を担当する齋藤結さん。特にピザに使うマンドリアーノは、塩味をおさえミルクの風味がそのまま生きる優しい味わいに仕上がっている。「多彩なチーズを提案するのではなく、チーズを食べることのできる場を提供していきたい。ここが、多くの人のチーズ入門の場になってほしいと思います」と、製造の妹背桃苗さん。高橋牧場の優しいチーズがさらに多くの人を魅了しそうだ。

〒048-1522 虻田郡ニセコ町字曾我888番地1
TEL:0136-44-3735 FAX:0136-44-3740
レストランは11:00~18:00 ※冬期間変更あり

@niseko_takahashi



オンラインショップ



ホームページ



- 主な商品
- モッツアレラ ● ストリング
 - マンドリアーノ ● 曾我(セミハードタイプ)
 - 狩太(ハードタイプ)



NISEKO DONAN AREA
04 黒松内の四季をチーズにこめて
食の喜びを届けたい

チーズ工房 アンジュ・ド・フロマージュ

「ブナ北限の町」としても知られ、美味しい水が豊富な黒松内町にあるチーズ工房。札幌でスイーツショップを営んでいた西村聖子さんが「食の楽しさや喜びを共有できる場を持ちたい」と、賛同した仲間とともに2011年にオープン。近隣から運ばれる新鮮な生乳を原料に、日常の食卓に寄り添うようなチーズを目指して日々製造している。

人気のあっさりとした風味の白カピタイプ「リヴィエール ブラン」の他に、近郊のワイナリーとコラボしたワインカス漬けのチーズなど、季節によってさまざまな種類を生み出している。

近年は新しいメンバーも加わり、北海道外での販売や新しいチーズの製造にも積極的に取り組む。工房名の「アンジュ・ド・フロマージュ」とは、フランス語で「チーズの天使」という意味。

〒048-0136 寿都郡黒松内町字赤井川114番
TEL:0136-75-7400 FAX:0136-75-7401
※工房に直売所なし・千歳空港内「興農社」にて販売中

@ange.de.fromage



- 主な商品 <<<
- リヴィエール ブラン(白カピタイプ) ●ねっぶ(セミハードタイプ) ●ヴァッシュ アリュール(オイル漬け) ●モツアレラ ディ ファッジョ

NISEKO DONAN AREA
05 原料となるのは
ブナの森の恵みを受けた牛乳

黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール

牧草地の中にぽっかりと浮かぶ緑のトンがり屋根の建物が、黒松内町特産物手づくり加工センター「トワ・ヴェール」。ブナの北限地として知られる黒松内町は、酪農や畜産が盛んで、ここではチーズ・アイスクリームやハム・ソーセージなどを製造。レストランも併設している。

チーズの原料は、ブナの森がもたらす清らかな水や草を食んで育つ牛たちの乳。ほんのりとミルクの風味が感じられるカマンベール、ほどよい酸味のクリームチーズなどが好評。また「くろまつないブルーチーズ」は、青カビのまろやかで奥深いシャープな味わいと、美しい大理石模様を描くよう丹念に作り上げられた自信作。2011年ALL JAPANナチュラルチーズコンテストの青カビ部門で金賞を受賞。JAL国際線ファーストクラスの機内食に2回採用されている。

〒048-0125 寿都郡黒松内町字目名152-4
TEL:0136-72-4416 FAX:0136-72-4417



- 主な商品 <<<
- クリームチーズ ●カマンベールチーズ(生タイプ/缶タイプ)
 - ホワイトブルーチーズ(生タイプ/缶タイプ)
 - くろまつないブルーチーズ ●くろまつないのゴーダ



- 主な商品 <<<
- 長万部ラクレット ●フリル
 - TOMINO/富野 ●ブラン
 - クリームチーズ

NISEKO DONAN AREA
06 歴史ある牧場の生乳から生まれる
多彩なナチュラルチーズ

川瀬チーズ工房

2017年4月に、長万部町の住宅街にオープンしたチーズ工房。町内にある川瀬牧場で生産した新鮮な生乳を原料に、チーズやジェラートを製造販売している。川瀬牧場は、1901年に青森から長万部町へ入植という歴史を持ち、現在は85頭の乳牛を飼養。草地改良などで良質な飼料を作り、質の高い生乳を生産している。父親の昭市さん、長男の直人さんが牧場を担当し、工房でチーズ製造にあたっては、次男の昭人さん。大手乳業メーカーで10年間の勤務を経て、十勝の共働学舎新得農場でチーズ作りの腕を磨いた。

製造しているチーズは多彩で、コクとうま味がある長期熟成タイプから、セミハードタイプのラクレットや新鮮なフレッシュタイプまで種類が豊富。また、地場産の果実や野菜を使ったジェラートも好評。奥様の美和さんは、パティシエの経歴を持ち商品開発にも積極的に参加している。「ジロールという専用の削り機で花びらのように薄く削る「フリル」という珍しいチーズもあります。ぜひ、ご来店ください」と二人は声をそろえる。「フリル」は第12回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストで農林水産大臣賞を受賞している。

〒049-3521 山越郡長万部町字長万部431-14
TEL・FAX:01377-6-7280



NISEKO DONAN AREA
07 北海道発カマンベールの
草分け

北海道クレイル

北海道のナチュラルチーズの産みの親とも言われる西村公祐さんが、フランスから戻り共和町に工房を開いたのは1975年。カマンベールから作り始めたが、当時はこのチーズを知る人はほとんどおらず、ましてやフランスの「乳製品発酵技術」の国家資格を持つ西村さんが作る本場の味にはなじみず、なかなか受け入れられなかった。そのため、同じ白カピタイプでもっと淡泊な、フランス語で四角を意味する「カレ」というチーズを作った。そうしたところ徐々にファンが増え、道内の乳業メーカーまでもが技術を学びにきたという。

現在は、長男の公太さんと公太さんの幼なじみの嶋本清美さんが二人三脚でこの味を守り、従来のカマンベールより濃厚な味わいのよりクリーミーな「カマンベール・ロワレ」などを作り出している。

〒045-0032 岩内郡共和町老古美320-3
TEL:0135-62-7457 FAX:0135-62-8585

@clair_cheese



- 主な商品 <<<
- カマンベール・カレ ●カマンベール・ロワレ
 - おいこみブルー ●粉雪



NISEKO DONAN AREA
08 雑木林のログハウスで
チーズの夢を熟成

八雲チーズ工房

高橋静さん、由美子さん夫妻が運営する八雲チーズ工房。シマリスやエゾリスも顔を見せる自然の中で、チーズを買い求めに訪れる人との触れ合いを大切にしながら、工房を切り盛りしている。

八雲町産の高品質な牛乳を原料に使い、牛乳の風味を残すチーズ作りが、高橋さんのこだわり。カマンベール、ミルクボール(モッツアレラ)、カチョカパロの3タイプを基本に、それぞれのバリエーションを増やしている。モッツアレラをベースにスモークをかけた「スカモルツァ」は深い味わいが人気。また濃厚ながらあっさりした味わいのヨーグルトもおすすめの一品。



〒049-3121 北海道八雲町上八雲461-6
TEL・FAX:0137-62-4653

@yakumo_cheese



オンラインショップ



ホームページ



主な商品

- ミルクボール(モッツアレラ) ● カマンベールやくも
- カチョカパロ・ヤクモ ● スカモルツァ・ヤクモ

NISEKO DONAN AREA
09 いい牛飼いになることが、
チーズ作りの原点

村上牧場レプレラ

海を見下ろす高台にある村上牧場では、約60頭のホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスが、のんびりと草を食んでいる。道内の観光牧場などで経験を積み、実家を継いだ村上健吾さんが、酪農業の傍らチーズ工房を立ち上げたのは2008年秋。放牧乳の味を引き出したハードタイプの「カリンパ」をメインとして牛飼いだからこそできるチーズ作りを追求している。2015年には「北のハイグレード食品+」に「カリンパ」が認定されるなど、多方面で評価を得ている。「うちの牛乳と熟成庫の土着菌が、うちのチーズの味を決める。自分は手を添えるだけ。結局はいい土、いい草をつくり、いい牛飼いになることが、おいしいチーズ作りの近道」。そう語る村上さんは、町内で野菜などの有機農法に取り組む農家と「やまの会」を結成。多彩な活動が評価され、2019年公開の映画「そのレストラン」のモデルとなり、せたな町の魅力を発信している。

〒049-4825 久遠郡せたな町瀬棚区西大里359
TEL・FAX:0137-87-2009

@reprera.murakami



facebook



主な商品

- カリンパ ● スカモルツァ
- スカモルツァスモーク
- モッツアレラ



NISEKO DONAN AREA
10 チーズから伝わる
手作りの楽しさ

八雲ハンドメイドの会

農業改良普及センターの女性指導員との出会いがきっかけで、チーズ作りの楽しみを知った酪農家の女性を中心となって始めた八雲ハンドメイドの会。「自分が搾った生乳でチーズを作れるのは酪農家ならではの贅沢。そして、それを振舞えることは大きな喜びです。大きな飛躍はありませんが、仲間と楽しみながらチーズ作りを続けています。可能な限りチーズを作ることで、地元活性化に貢献していきたいと思っています」と、会長の戸田美恵子さん。

作り手の楽しさが伝わる「牛乳(ミルク)の華」は、地元の味として親しまれ、贈答品として使われることも多い。チーズ作りの体験にも対応してくれる。



〒049-3123 北海道八雲町立岩431
TEL:0137-62-2572 FAX:0137-62-4672



主な商品

- 牛乳の華 セミハード
- 牛乳の華 フレッシュ

NISEKO DONAN AREA
11 素朴な牧場から生まれる
シンプルな味わいのチーズ

大津牧場 ミルク茶房「ひそっぷ」

せたな町の丹羽地区の高台に広がる大津牧場。大津さん夫妻が、1985年に新規に入植してスタートした牧場で、現在では約35頭の乳牛を飼育。化学肥料を散布しない牧草地など、昔ながらの自然な酪農を目指している。ご主人の良夫さんが牧場を担当し、奥様の美保子さんが、その生乳を使ってジェラートやソフトクリーム、ヨーグルトやプリン、チーズを製造。牧場の売店・ミルク茶房「ひそっぷ」で販売している。

製造しているチーズは、モッツアレラチーズ。「2010年頃からチーズを作り始めました。最初は、自分の家で食べる分だけ作っていましたが、おいしいと評価をいただく、ついうれしくなって商品化しました」。現在は良夫さんがお酒のあてとして日頃からモッツアレラと鮭とばを食べていたことをきっかけに、鮭とばをモッツアレラで包んだ「とばチーズ」も販売。意外な組み合わせに感じるが、食べやすく食べ過ぎちゃうと評判を呼んでいる。

〒049-4433 久遠郡せたな町北松山区丹羽369
TEL・FAX:0137-84-4728

@setanahyssop



オンラインショップ



ホームページ



主な商品

- モッツアレラチーズ
- とばチーズ



NISEKO DONAN AREA
12 開拓使ゆかりの地で
こだわりの牛乳&チーズを作る

山川牧場自然牛乳

道南屈指の風光明媚な大沼国定公園が広がる七飯町。明治の初めに開拓使の勸業試験場「七重官園」が開かれた土地で、北海道のなかでも早くから牧畜との関係が深い地域。山川牧場の創業も明治の後期で、現在、代表を務める山川明さんは4代目となる。早い時期から有機農法など土や牧草づくりを大切にす酪農を展開し、1945年から自社生産による瓶牛乳の製造を開始。牛乳はホルスタイン種とジャージー種の混合乳で、品質と風味の良さを評判を呼び、「北海道乳質改善大賞(2006)」、「FOODEX JAPAN 2013 ご当地牛乳グランプリ金賞」など、数々の賞を受賞している。

チーズの生産は、2016年から。店舗・工場のリニューアルとともに、四男の山川大貴さんが工房に入り、牧場で搾られたジャージー種の乳を原料に、主にフレッシュチーズを製造。モzzarellaの水分を除き凝縮させたプロヴォローネは、山川牧場の生乳の魅力がたっぷり詰まった逸品だ。「これからは熟成タイプも含め、うちの牧場の乳を生かしたチーズをいろいろ広げていきたい」と夢を語ってくれた。

〒041-1354 亀田郡七飯町字大沼町628番地
TEL:0138-67-2114 FAX:0138-67-2889

Instagram @yamakawa_farm_milk



- 主な商品 <<<
- モzzarellaチーズ ●プロヴォローネチーズ
 - さけるチーズ ●ゴーダチーズ

NISEKO DONAN AREA
13 完全放牧された牛のミルクが
そのままチーズの味いに

チーズ工房小栗

1906年から続く小栗牧場が放牧飼育を始めたのは1997年のこと。健康な牛を育てたいと考えた3代目の小栗隆さんが、牛は草食動物であるという原点に立ち返った結果だった。八雲の自然の中でのびのびと牧草を食む牛たちの生乳は、環境にも人にもやさしく、何よりもおいしい。このグラスフェッドミルクに近いチーズという形で味わってもらいたいと、奥さんの美笑さんが2005年に立ち上げたのがチーズ工房小栗だ。

「お客様からはよく独特な風味だと言われますが、技術で作れるものじゃないのかなって。これが、牛になるべくストレスをかけないミルクから生まれたチーズの味なんだと思います」と語る美笑さんのモットーは、チーズ作りを楽しむこと。モzzarellaやセミハードのほかに、自作の梅酒で洗って熟成させた「ウメ」や、スプーンですくって食べる冬季限定の「ゆき」など、ユニークなラインナップも人気だ。

〒049-3127 二海郡八雲町春日164-8
TEL:0137-64-3436 FAX:0137-64-3903



- 主な商品 <<<
- ペレ ●ウメ ●カスガ ●ゆき



- 主な商品 <<<
- 瀬棚-SETANA(カマンベールタイプ)
 - 最内-MONAI(サンマルセランタイプ)
 - フロマージュフレ ●モzzarellaチーズ

NISEKO DONAN AREA
14 世界でいちばん海に近い工房で
丁寧に作るオーガニックチーズ

チーズダム

日本海に面したせたな町で2022年1月に本格稼働した「チーズダム」は、世界でいちばん海に近いチーズ工房を謳っている。雪が少なく年間を通して気温が低い、牛たちにとって快適な気候のもと、海のミネラルと太陽に育まれたオーガニックの牧草地でブラウンスイス種とジャージー種を放牧。チーズに使うのはほぼグラスフェッドの混合乳で、季節によって色や味わいに変化する。この生乳の風味を損なわないよう集乳缶で工房まで手運びしている。

主力の「瀬棚」は、クリームのような濃厚さと爽やかな香りが特徴。工房長の中山恵里子さんが、共働学舎新得農場の宮嶋望さんから「せたなの気候はフランスのノルマンディーに似ているから、その名物のカマンベールがいいぞ」と勧められて作った自信作だ。チーズダムという名前は、自由を意味するフリーダムに由来したもの。「僕らしく、自由にチーズを作りたくて」という思いがこもったチーズの味わいは、せたなの海を彩る夕日のように美しい。

〒049-4821 久遠郡せたな町瀬棚区三本杉160
TEL:090-8897-0628 FAX:0137-83-8889

Instagram @cheesedom.jp



NISEKO DONAN AREA
15 とろととして食べ応えのある
大きなカマンベールが人気

片山チーズ工房小さな小さなチーズ屋さん

八雲町にある「片山牧場」の二代目・片山伸雄さんが小さなチーズ工房を開いたのは、2022年6月のこと。今から3年前、町内の「八雲ハンドメイドの会」のチーズ講習会に参加したことがきっかけだった。「そこで基本的な作り方や、材料の乳酸菌やレンネットの購入方法について教えてもらいました」。その後はインターネットなどで他のチーズの製法を学び、2年ほど試行錯誤を重ねてオープン。当初はセミハード、カマンベール、モzzarella、ストリングのラインナップだったが、最近ではセミハードを休んで新たにクリームチーズが加わった。

一番人気はその名も「大きなカマンベール」。通常は120g前後のカマンベールが、倍以上の300gほどの大きさだ。「たまたま買った型枠がそのサイズで、ほかと比べると大きいと後から分かったんですよ」と片山さんは笑う。オープンして1年、牛乳のコクや風味が感じられる工房のチーズは注文や予約が増え、受注生産のサイクルが回りはじめている。

〒049-3124 二海郡八雲町浜松577
MAIL:h431227k@coral.ocn.ne.jp

Instagram @nibuokatayama



- 主な商品 <<<
- 大きなカマンベール ●モzzarellaチーズ
 - ストリングチーズ ●クリームチーズ

Maker

乳業メーカーのチーズ工場

北海道には数多くの牧場があり、牛乳や乳製品の原料となる生乳が搾られています。

日本で生産される生乳の5割以上が北海道産です。

そしてこの良質で新鮮な生乳からおいしい乳製品を製造し、

毎日の暮らしに豊かな食を届けてくれる乳業メーカー。

北海道内の乳業メーカーのチーズ工場をいくつかご紹介します。



MAKER

MAKER | 01 | 十勝産乳原料のおいしさを100%生かす



よつ葉乳業(株)十勝主管工場

主な商品

- 北海道十勝 カマンベールチーズ
- 北海道十勝 大人のカマンベール&ブルー
- 北海道十勝 なめらかクリームチーズ
- 北海道十勝 チェダー
- 北海道十勝 ゴーダ



〒080-0104 河東郡音更町新通20丁目3番地
TEL:0155-42-2121 FAX:0155-42-3964

@yotsuba_milkproducts_official



十勝地区のほぼ真ん中、音更町に位置し、12の農協から年間68万トンの生乳を受け入れて多彩な乳製品を製造。これは集乳量としては全国一の規模。

チーズは、ハード系のチェダー、ゴーダのほか、カマンベール、クリームチーズなど。これらは業務用として供給しているほか、シュレッドチーズやカットチーズとして一般の店頭にも並べられる。中でも個性的なチーズとして知られるのが、ブルーチーズとカマンベールの味わいを同時に楽しめる「大人のカマンベール&ブルー」。ミルクの風味が青かびのクセをおだやかにしてくれるので、ブルーチーズ初心者の方にもおすすめだ。管理担当者の説明では「原料乳のおいしさを、そのまま最終製品まで生かすのが目標。生乳中の脂肪はデリケートな膜に包まれているので、これを破らないようにいかにストレスをかけないで移動させるか。そのため工場では、パイプの曲がりにはできるだけゆるやかに、摩擦を減らすため横配管を少なくし自然の重力で落としていく方式を採用するなど、随所で工夫を凝らしています」。

製品に付けられている「北海道十勝」。原料の生乳・チーズは十勝産を100%使い、そのおいしさを生かした製品であるという思いが込められている。

MAKER | 02 | 日本で親しまれているチーズを作り続けて60年以上



雪印メグミルク(株)大樹工場

主な商品

- 雪印北海道100 さけるチーズ プレーン
- 雪印北海道100 カマンベールチーズ
- 雪印北海道100 カッテージチーズ
- 雪印北海道100 クリームチーズ
- 雪印北海道100 マスカルポーネ



※工場見学は予約制で、電話での事前予約が必要です。
工事等により休止している場合があります。

〒089-2155 広尾郡大樹町緑町35
TEL:01558-6-2121 FAX:01558-6-2124

@megmilk.snowbrand

ホームページ



雪印メグミルク(株)大樹工場は、1939年に集乳所として誕生し、1957年に、ゴーダチーズの製造を開始。1967年には東洋一のチーズ工場として、新工場を落成。その後、チーズの需要増に合わせて、さけるチーズ、カマンベール、フレッシュチーズの生産体制を充実させた。さらにカマンベールの増産のため、1994年にカマンベール棟を増築。手作りの繊細な工程を機械化することに成功し、オートメーション化での増産体制を整えた。また、さけるチーズの人気拡大から、2012年にさけるチーズ新棟を稼働させた。同棟の見学ルートでは、さけるチーズの秘密と魅力を知ることができる。

80年以上の歴史を持つ大樹工場は、地元を生乳を加工する工場として町民に親しまれてきた。その恩返しの意味で地元限定販売の製品として作られたのが、地域名を冠した「大樹物語 香りをはさんだカマンベールチーズ」。カマンベールを横半分に切り、バジルとブラックペッパーをまぶしてから合わせたもので、香辛料の良い香りが口の中に広がる。雪印メグミルク(株)大樹工場では、全てが北海道産の生乳を100%使用し、日本に住むわたしたちの味覚に合う良質なチーズを作り続けている。

MAKER | 03 | チーズの文化や魅力を楽しく体験できる開かれた工場



(株)明治十勝工場・明治なるほどファクトリー十勝

主な商品

- 明治北海道十勝カマンベールチーズ
- 明治北海道十勝カマンベールチーズ切れてるタイプ
- 明治北海道十勝生もzzarella
- 明治北海道十勝スライスチーズ
- 明治北海道十勝とろけるスライスチーズ
- 明治北海道十勝スマートチーズ熟成チェダーブレンド
- 明治北海道十勝スマートチーズ芳醇バルメザンブレンド



※工場見学のご予約は、ホームページをご覧ください。

〒082-0004 河西郡芽室町東芽室北1線15-2
TEL:0155-61-3710(明治なるほどファクトリー十勝)
FAX:0155-61-3706

@meiji_tokachi_mozzarella

ホームページ



2008年に建設された明治十勝工場は、国内最大規模のチーズ工場。この工場のコンセプトは社会に「開かれた工場」で、工場内には見学路が整備され、チーズの製造工程を見学する事ができる。さらに2017年には、PR施設「明治なるほどファクトリー十勝」がリニューアルオープン。「食と健康」をテーマに、模型やパネル、映像などで、チーズの栄養や歴史といった知識をはじめ、明治の安全・安心なモノづくりなどを紹介するコンテンツが多数用意され、楽しみながら学べる体験型の施設として人気を集めている。明治のチーズをPRするだけでなく、チーズにかかわる食文化を広く一般に伝える役割を担っている。



TOKACHI

KUSHIRO / NEMURO

DOHOKU / OKHOTSK

DOUOU

NISEKO / DONAN

MAKER

MAKER | 04 | 広大な大地で育まれたおいしさを多くのお客様にお届けしたい



森永乳業(株)別海工場

主な商品

- クラフトフレッシュモzzarella
- クラフトひとくちモzzarella
- フィラデルフィアクリームチーズ
- 北海道マスカルポーネ



国内屈指の生乳生産地である北海道別海町で稼働するチーズ工場。ナチュラルチーズの需要増に応えるため、2008年に同工場敷地内に、主にフレッシュチーズを製造するチーズ製造棟を新設。モzzarellaチーズを始め、ケーキ作りには欠かせないクリームチーズ、ティラミスの材料となるマスカルポーネチーズなどを製造し、スーパーや外食向けにレストランにも出荷している。中でも、近年特に需要が伸びているのがフレッシュモzzarella。トマトなどと組み合わせる「カプレーゼ」は、良く知られる人気メニューだが、さらに注目を集めている食べ方が焼きカプレーゼ。とろ〜りとろけるチーズの伸びと、もちもちした食感で、モzzarellaチーズの新鮮な魅力を味わうことができる。地元の生乳を100%使用しているからこそ生まれる品質とおいしさを、日々出荷している。



〒088-2572 野付郡別海町西春別清川町18
TEL:0153-77-2311 FAX:0153-77-2030



ホームページ

MAKER | 05 | 根釧地区の生乳から風味豊かなチーズが生まれる



タカナシ乳業(株)北海道工場

主な商品

- タカナン北海道チェリーモzzarella(ひとくちサイズ)
- タカナシ北海道モzzarella
- タカナン北海道マスカルポーネ
- タカナシ北海道クリームチーズ



霧多布湿原をはじめ豊かな自然環境が広がる道東・浜中町は、北海道有数の生乳生産地。ここにあるタカナシ乳業北海道工場では、根釧地区から集められる生乳を使い、バターや脱脂粉乳などに加え、ナチュラルチーズの製造も行っている。

2013年に発売された「タカナシ北海道チェリーモzzarella」は、絶妙な大きさのひとくちサイズで、カットする手間が省け、開封してそのまま味わうことができる人気の商品。モzzarellaの食感やうま味を存分に味わうことができる。同工場ではこの他に、「タカナシ北海道マスカルポーネ」「タカナシ北海道クリームチーズ」なども製造している。

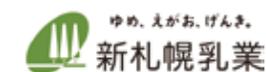
※工場見学は実施していません。

〒088-1363 厚岸郡浜中町茶内栄44番地
商品に関するお問い合わせ：
☎ 0120-369-059



ホームページ

MAKER | 06 | 味のうま味を追求した超熟成ブルーチーズ



新札幌乳業(株)

主な商品

- 小林牧場物語カマンベールチーズ●小林牧場物語ブルーチーズ
- 小林牧場物語ゴーダチーズ●小林牧場物語カリッとゴーダ
- 小林牧場物語お手軽ラクレットチーズ



〒004-0004 札幌市厚別区厚別東4条1丁目1-7
TEL:011-897-1661 FAX:011-897-1670

@shinsapporo_milk



ホームページ



ホームページ

新札幌乳業では、ブランド名の「小林牧場物語」の名の通り、小林牧場(江別市)の生乳を100%使用したナチュラルチーズを多彩にラインナップしている。

同社独自のノウハウを注ぎ込み、ブランドの顔となっているのが、「手づくりブルーチーズ」。さらにユーザーの要望に応え「手づくりブルーチーズ超熟成」も商品化。同社独自の方法で追熟をかけてうま味を引き出し、通常のブルーチーズよりも通好みの味に仕上げた逸品だ。また、人気の手づくりブルーチーズは、ホールでは量が多いという声に配慮した手軽なカットタイプ(30g)もあり好評だ。ゴーダチーズだけをカリッと焼きあげた「カリッとゴーダ」もその食感の良さが好評。まさに小林牧場の生乳から生み出される個性豊かなチーズたちが、それぞれの物語を表現しているようだ。道内百貨店などで取扱い。同社ホームページ「ネットショップ」からも注文できる。



MAKER | 07 | 素材の良さが生きるシンプルなクリームチーズ

(株)北海道酪農公社

主な商品

- クリームチーズ(100gタイプ/業務用1kgタイプ)



〒067-0051 江別市工業町16番地
TEL:011-384-6930 TEL:011-384-6949



ホームページ

北海道酪農公社は、日本酪農協同株式会社(商標・毎日牛乳/本社・大阪)のグループ会社で、石狩・空知地区などの生乳を原料に30種類を数える多品種の牛乳・乳製品を製造し、おもに関東方面へ出荷している。

チーズは「クリームチーズ」1種類で、100gタイプ、業務用の1kgタイプがある。牛乳の素材感を大切にシンプルなフレッシュな味わいが特長で、地元のコーヒー専門店など、道内の得意先にも一部商品を提供している。一般向けには、さっぽろ地下街オーロラタウン・新さっぽろ地下街カテプリ「きたキッチン」にて取り扱い。そのままパンやクラッカーに塗ったり、チーズケーキの材料に使ったりと、いろいろな食べ方が楽しめる。

MAKER | 08 | 用途で選ぶ多彩なモッツアレラ製品



北海道日高乳業(株)

主な商品

- モッツアレラ(100gタイプ)
- モッツアレラ(ひとくちチェリータイプ/96g/12個入り)
- モッツアレラ(ひとくちチェリータイプ/48g/6個入り)
- マスカルポーネ
- リコッタ・ノストラーナ



主に日高管内で生産される生乳を原料に、「ミルク感」を生かした各種フレッシュチーズを製造している。道内の大手スーパーをはじめ、全国に展開する主力の「モッツアレラ」は、用途で選べる3タイプ。青のラベルが目印の「100gタイプ」はスライスしてカプレーゼなどの料理に、赤いラベルの「ひとくちチェリータイプ」は96gタイプと使い切りの48gタイプ。カットの手間なくサラダ、ピザ、パスタなどのトッピングに使いやすい。フレッシュさを保持するのが、独自の製法技術。スタンディングパウチ包装で、乳清を加えた塩水にチーズを浮かべる方法により、流通過程でも形が崩れにくく、賞味期限までモッツアレラの命であるやわらかさとクリーミー感を楽しめる。また、生クリームのようなコクがあり、なめらかな口当たりが特長の「マスカルポーネ」は、定番のティラミスをはじめ、さまざまな料理によく合う。



〒055-0004 沙流郡日高町富川東2丁目920
TEL:01456-2-1071 FAX:01456-2-2542



ホームページ

MAKER | 09 | パティシエがアレンジしやすい無添加クリームチーズ



北海道乳業(株)

主な商品

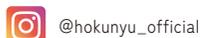
- 北海道クリームチーズ Luxe
- Primar(プリマール)
- Primar(プリマール)クリームチーズ&明太子
- Primar(プリマール)クリームチーズ&バジル



おもに道南地区で生産される生乳を原料に、バラエティーに富んだ牛乳・乳製品を製造している函館の乳業メーカー。同社では、地元の人気菓子店から「原料で使っている外国産チーズを、地元産に切り替えたい」との要望を受け、プロセスタイプの業務用クリームチーズ「リュクス」を開発。その後、リュクスのナチュラルタイプも発売した。「なめらかなプロセスは調理の際に扱いやすく、完全無添加のナチュラルはパティシエさんが味付けをアレンジしやすいのが特長です」(生産本部・山本博紀部長)。

ナチュラルタイプは、大手コンビニのスイーツ商品の原料に使われているほか、道内の菓子店などからも引き合いが増えているという。

〒041-0812 函館市昭和3丁目6-6
TEL:0138-42-2241 FAX:0138-43-8445



ホームページ

北海道地チーズ

お買い求めスポット

北海道産の牛乳・乳製品の おいしさの理由が体験できる！ 自由が丘の 「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」

電車で渋谷から8分、横浜から17分の東京でも屈指のお洒落な街・自由が丘にある『MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO』では、北海道の酪農家のアンテナショップとして北海道産牛乳・乳製品のおいしさや、北海道酪農の素晴らしさを発信しています。各乳業メーカーの北海道牛乳の飲み比べや道内各工場のこだわり北海道ナチュラルチーズの食べ比べ、さらに北海道産牛乳・乳製品のスイーツやお料理が楽しめるだけでなく、さまざまな北海道ナチュラルチーズや北海道牛乳をお買い求めいただけます。道内酪農家からのビデオレターや、チーズ工房からの食べ方提案など北海道酪農を丸ごと感じられる施設です。

SHOP DATA

MILKLAND HOKKAIDO→TOKYO

東京都目黒区自由が丘1丁目26-16 山川ビル1F&2F
TEL:03-3723-5700 営業時間 11:00～19:00
定休日:毎週水曜(水曜が祝日の場合は翌日)、盆休、年末年始
※設備点検などの臨時休業あり



ホームページはこちら



MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO



道内各地選りすぐりの乳製品を 品ぞろえしています。

札幌中心部から車で約35分、農作業体験や新鮮な素材の持ち味をいかした農村レストランなどが人気を呼んでいる「ホクレン食と農のふれあいファーム くるるの杜」。その施設の1つ、農畜産物直売所のナチュラルチーズコーナーでは大手乳業メーカーや道内各地のチーズ工房より、フレッシュタイプからハード系まで約80種類のチーズを販売しています。地方発送も承っており、ギフト箱に詰めてプレゼントにもおすすめです。チーズの他にも、直売所内では、道内各地の牛乳やヨーグルトなども取りそろえています。

SHOP DATA

ホクレン 食と農のふれあいファーム くるるの杜
農畜産物直売所

北広島市大曲377-1
TEL:011-377-8700 営業時間 10:00～17:00
定休日:季節により変更となる場合がありますので、ホームページでご確認ください。



ホームページはこちら



人気おにぎりの具に
プラスチーズの焼きおにぎり

材料 2人分

- A 北海道産セミハードチーズ (チェダーチーズ・ゴダチーズ) 12g
- ・ツナ 35g
- ・卵黄 1個
- B 北海道産クリームチーズ 30g
- ・梅干し(種を取り除いておく) 20g
- ・大葉(しそ) 2枚
- C 北海道産モッツアレラチーズ 8g
- ・のりの佃煮 10g
- ・黒こしょう 適量
- ・ご飯 40g×6個
- ・しょうゆ 5g
- ・みりん 5g

作り方

- ① Aのセミハードチーズは手でひとくちサイズにほぐしてそぼろ状にするか、またはすりおろす。その上に卵黄をのせて12時間ほど冷蔵庫に入れて卵黄の水分を抜く。水分を抜いた卵黄とチーズにツナを混ぜ合わせ、フライパンで全体の水分が抜けるまで加熱する。
- ② Bのクリームチーズはよく練って柔らかい状態にし、刻んだ梅干しと大葉を合わせる。
- ③ Cのモッツアレラチーズは1cm位の大きさにカットし、のりの佃煮、黒こしょうと混ぜ合わせる。
- ④ ご飯に①②③をそれぞれ詰めておにぎりをつくる。
- ⑤ ④にしょうゆとみりんを合わせた調味液を塗り、網で香ばしく焼く。焼き上がったら器に盛り付けて完成。

北海道地チーズは、その地域の特色や風土を感じさせてくれるのが、一番の魅力だと思います。それぞれに異なる草の香りを感じたり、海沿いにある工房のチーズからは潮風を感じたり。味わいととも、生乳が育まれた景色が浮かんできます。料理人としては、このチーズにはこんな調理が合うんじゃないかと、料理の仕方がどんどん浮かんでくるのも、北海道地チーズの素晴らしいところだと感じています。

チーズはそのまま食べてもおいしいですし、料理に使ってもおいしい。それも主役だけでなく、塩味やうま味、酸味などのひと味足りないときの脇役としても活躍してくれます。いろんな食材とも相性が良く、特におすすめしたいのが今回のレシピでも提案させてもらった「お米」です。チーズとお米の組み合わせはリゾットが有名ですが、僕は料理長を務めていたレストランで「ブルーチーズおにぎり」を出したことがあるくらい、炊き立てのご飯にブルーチーズを乗せて食べるのが大好き。普段は捨ててしまうようなハードタイプのチーズの外側の固くなっている部分も、昆布出汁を取るように低温で長時間ゆっくりと煮出すとおいしいチーズ出汁を取ることができます。その出汁でご飯を炊いて、仕上げに削ったチーズを乗せた「チーズご飯」もおいしいですよ。

チーズは香りを吸いやすいので、保存の際はラップやアルミでしっかり包み、食品保存袋などに入れておくことをおすすめします。逆に香りが移りやすいことを利用して、カマンベールをハーブと一緒に包んだり、モッツアレラを汁ごと野菜の端材やレモンの皮と容器に入れり、風味を付けて楽しむこともできます。ぜひ皆さんもさまざまな食材と組み合わせ、いろんな調理を試してみてください。

定番のおにぎりが
本格フレンチの
味わいに！

このチーズで
作りました



- よつ葉 北海道十勝なめらかクリームチーズ
- 森永乳業 クラフトひとくちフレッシュモッツアレラ
- 明治 北海道十勝スマートチーズ 芳醇バルメザンブレンド

A ツナチーズ

B 梅しそ
クリームチーズ

C のり
モッツアレラ

外はザクザク、
中はとろ～りの
食感も楽しい♪

下國シェフに学ぶ

口福なる
地チーズ
のせかい

食べておいしい北海道地チーズ。
テレビでも活躍する下國伸シェフに
おすすめの料理や、とっておきレシピを
教えてもらいました！

profile
下國伸シェフ

旭川市出身。フレンチの料理人として、東京やフランスの名店で腕を磨き、札幌の「W27」「コートドール」で料理長を務める。現在はフリーの料理人としてテレビでも活躍。2021年には「CHEF-1」初代王者に輝き、「イチモニ」(HTB)の人気料理コーナー「お目覚メシ」も担当する。



このチーズで
作りました



雪印北海道100
さけるチーズ プレーン

Recipe 01

さけるチーズの
ザクザクザンギ

材料 2人分

- 北海道産さけるチーズ 2本
- ニンニク 1/2片
- ショウガ 4g
- しょうゆ 6g
- パン粉 20g
- ライスクリスピー 20g
- 小麦粉 6g
- 卵(Sサイズ) 2個
- 塩 ひとつまみ
- 黒こしょう 適量
- パセリ 1本
- レモン 1/4個

※ライスクリスピーはボン菓子などの米菓でも代用可

作り方

- ① 味を染み込みやすくするため、さけるチーズに切り込みを入れて一口サイズにカットする。すりおろしたニンニク、ショウガ、しょうゆと一緒に漬け込む(一晩または12時間くらい)。
- ② パン粉とライスクリスピーを合わせて衣をつくる。①に小麦粉をまぶし、卵にくぐらせ、衣をつける。さらに2回、①に小麦粉をまぶし、卵にくぐらせ、衣をしっかりとつける作業を繰り返す。
- ③ 180℃前後の油で香ばしい焼き色がつくまで揚げる(1分前後)。
- ④ 塩、黒こしょうをふり、パセリとカットレモンを乗せた器に盛り付けて完成。