

2025

TAKE FREE

HOKKAIDO JI-CHEESE BOOK 2025

北海道 地チーズ Book

北海道のチーズで、
おいしい毎日を！



HOKKAIDO JI-CHEESE BOOK 2025



「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

後援：令和7年度 国産牛乳乳製品の需要拡大・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

TAKE FREE | 2025.10

北海道 地チーズ Book 2025

日本のチーズづくりを語る上で、北海道は欠かせない存在です。広大な土地と冷涼な気候に恵まれたこの地は、まさに“酪農王国”。

全国の生乳生産量の約6割を占め、その豊富で良質なミルクが、チーズづくりの土台となっています。

そして今、北海道各地には、その生乳を活かした個性豊かなチーズが数多く誕生しています。

日本全国に点在するチーズ工房のおよそ4割が北海道で、それぞれの風土と作り手の想いを映す、味わい深いナチュラルチーズを生み出しているのです。

この冊子では、そんな北海道のチーズ工房を巡りながら、チーズに込められた物語や土地の魅力をご紹介します。北の大地で育まれた、唯一無二の地チーズの世界へ、さあ、一緒に出かけましょう。

北海道地チーズ。
酪農王国が育む、

CONTENTS

- 03 [特集1] 真の「メイドインジャパン」へ！ 国産のチーズスターターがついに誕生
- 05 [特集2] 北海道の地チーズを明日へと紡ぐ物語(あしよろチーズ工房 / チーズ工房 アドナイ)
- 07 ナチュラルチーズ YES or NOチャート
- 09 北海道チーズ工房MAP
- 11 北海道のチーズ工房・乳業メーカー紹介

11-22 道北・オホーツクエリア

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

23-34 十勝エリア

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

36-44 釧路・根室エリア

01.チーズ工房チカブ 02.森高牧場 03.厚岸チーズ工房なんくる 04.おおともチーズ工房 05.長坂牧場チーズ工房 06.弟子屈チーズ工房 07.鶴居村振興公社「酪楽館」 08.ハートンツリー 丘の上のわくわくカンパニー 09.白糖酪恵舎 10.べつかい乳業興社 11.河崎牧場チーズ工房 12.中標津町畜産食品加工研修センター 13.みるふちゃん工房 14.JA中標津乳製品工場 15.竹下牧場チーズ工房 16.ラ・レトリなかしべつ

45-52 道央エリア

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

53-60 ニセコ・道南エリア

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

61-70 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)

34 44 60 チーズQ&A

35 [コラム] ミルク&チーズコンソーシアム

71 北海道地チーズレシピ & SNS紹介

73 北海道地チーズ お買い求めスポット

〈表紙で使用したチーズ〉



- ① アンジュ・ド・フロマージュ「クランベリー」 ② チーズ工房小栗「ウメ」 ③ 黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール「クリームチーズ」 ④ 黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール「くろまつないブルーチーズ」 ⑤ ニセコ高橋牧場「モッツアレラミニ」 ⑥ ニセコ高橋牧場「カチョカパロ」 ⑦ 北海道クレイル「カマンベール・カレ」 ⑧ ニセコチーズ工房「二世古 椀【momiji】」 ⑨ 八雲チーズ工房「プチベンケル」 ⑩ 山川牧場自然牛乳「モッツアレラチーズ」 ⑪ 川瀬チーズ工房「ブラン」 ⑫ 山川牧場自然牛乳「さけるチーズ」 ⑬ 川瀬チーズ工房「長万部ウォッシュ」 ⑭ ニセコチーズ工房「二世古 雪花【sekka】/パイヤ&パイナップル」 ⑮ 八雲チーズ工房「カマンベールやくも」 ⑯ 片山チーズ工房小さな小さなチーズ屋さん「セミハードチーズ」

【ビザ】⑰ よつ葉乳業「北海道十勝3種のチーズ《贅沢モッツアレラブレンド》」【チーズケーキ】⑱ 森永乳業「フィラデルフィアクリームチーズ」【カマンフォンデュ】⑲ 雪印メグミルク「雪印北海道100 カマンベールチーズ」【カプレーゼ】⑳ 明治「明治北海道十勝生モッツアレラ」

真の「メイドインジャパン」へ！
 国産のチーズスターターがいに誕生



公益財団法人とかち財団
 ものづくり支援部 部長
 葛西 大介さん



チーズ作りに不可欠のスターターを日本でも

北海道内はもちろん日本各地で多様なナチュラルチーズが作られているが、その中に純粋な国産チーズは皆無と言ったら驚かれるだろうか。チーズを作る際には、乳酸菌などの微生物「チーズスターター」を原料乳に加える必要がある。乳タンパク質の凝固を促す「メインスターター」と、独特のうま味や風味を醸す「サブスターター」の2種類があるが、日本で使われるスターターはほぼ輸入に依存しているのが現状。国際情勢が混迷を深める中、低コストで安定供給が可能な国産チーズスターターを求める声が高まっていた。そこで動き出したのが、公益財団法人とかち財団が中心となった開発プロジェクトである。その発端は、全国のチーズ工房から農研機構に寄せられた「本物の国産チーズを作りたい」という要望だった。とかち財団の葛西さんは「原料に輸入品を使っていると、純粋な国産チーズとは言いにくいでしょう。十勝ではかなり以前から、国産のスターターを使いたいという意向がありました」と語る。

チーズ
 スターターとは？

チーズ製造に使用される乳酸菌等の微生物で、牛乳を発酵させてpHを下げ、凝固を促進したり、熟成中にタンパク質などの成分を分解し、チーズ特有の味や香りを形成する重要な役割を担う。

ついに国産チーズスターターの実用化に成功

農研機構、帯広畜産大学、北海道立総合研究機構食品加工研究センター、函館地域産業振興財団、オホーツク財団、とかち財団、小山工業高等専門学校、栃木県畜産酪農研究センター等が連携して本格始動したプロジェクトは、北海道と栃木県を中心に全国規模での取り組みとなった。研究開発は、流通している加工食品から乳酸菌を分離することから始まった。漬物、酒粕、チーズなどの発酵食品から分離した600株以上の乳酸菌候補から、牛乳を適切に発酵させる能力を持った12菌株を選抜。「同じ性能でも菌種が違えばチーズの特徴は変わります。純国産でも多種多様なチーズを作れるようにしたいと思いました」。さら

にその中から、風味向上や熟成期間短縮などの効果が認められた4つのサブスターター用菌株を選定し、各地のチーズ工房の協力を得てチーズの試作を重ねた。その1つ、北海道産日本酒の酒粕から分離した「OUT0010」はすでに商品化されている。この菌株を使用したゴーダチーズは、3カ月の熟成期間を2カ月に短縮しながらも同等のうま味成分を実現。道内外のチーズ工房で実用化が進んでおり、それぞれ特色あるチーズ製造に活用されている。一方メインスターターの開発では、農研機構と帯広畜産大学が保有する菌株から、製造現場での扱いやすさを重視して市販品と同等の性能を持つ3菌株を厳選した。

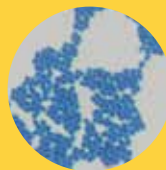
本当の地域ブランドチーズを確立させたい

プロジェクトでは国産乳酸菌使用チーズを示すロゴマークも開発し、海外展開も視野に入れた差別化戦略を展開予定。チーズスターターの完全国産化に加え、チーズを固めるレンネットも含めた「オール国産」チーズを実現させることが目標だ。葛西さんは「十勝産乳酸菌を使った十勝産チーズとして地域ブランド

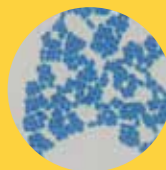
を確立させたいですね」と意気込む。全国各地の独自乳酸菌開発を支援し、より多様で細分化されたご当地チーズの展開を図るなど、幅広い波及効果が期待されるこのプロジェクトに日本中のチーズ関係者からの注目が集まっている。

国産チーズスターターの特性

メインスターター〔3種〕



● L.クレモリス210
 愛知県のたくあん由来の乳酸菌で、市販品と同等のpH降下能力を持ち、既存製造工程での扱いやすさを重視して選定された安定性の高い菌株。



● L.クレモリス215
 愛知県の漬物由来の乳酸菌で、適度なpH降下速度を持ち、製造現場での操作性を考慮した実用的な特性を備えた菌株。



● L.ラクチス NTCC 041(北海道産)
 現在開発中のメインスターターで、帯広市の生乳由来の乳酸菌。北海道の地域特性を活かした菌株として期待されており、将来的な十勝ブランド確立の要となる菌株。

サブスターター〔4種〕

● OUT0010
 北海道産日本酒の酒粕から分離されたオールマイティな菌株。熟成期間短縮効果が高く、旨味成分を効率的に増強する実用化済み菌株。

● P-17
 道央圏の熟成チーズから分離された菌株。高温性乳酸菌のため、イタリアタイプのチーズ製造に向き、モッツァレラ・クリームチーズなどの短期熟成チーズやバルメザンタイプチーズなどの長期熟成チーズの製造に活用が期待される。

● 33-5
 黒松内町の熟成チーズから分離された菌株で、少量添加でも熟成効果が高くチーズにうま味と風味を付与する。ナッツの香りが出やすい。

● OY-57
 栃木県産の漬物(三五八漬)から分離された菌株。酸味生成能力が高く、適量使用により穏やかな酸味と良好な組織形成をもたらすバランスの良い菌株特性。



●あしよろチーズ工房
佐々木 一憲さん 佐代さん

足寄町の地チーズの歴史をつないだ4人

静寂な工房に響く、熟成庫の扉を開く音。1981年に、当時の足寄町開拓農協が立ち上げた「ナチュラルチーズ加工研究所」で始まった地チーズの歴史は、一度は途絶えかけながらも新たな物語を刻んでいる。何度か経営母体を変えたチーズ工房は、「JAあしよろ」に引き継がれ、2014年より「あしよろチーズ工房」として親しまれてきた。そして、2022年の夏、JAが工房で働いていた佐々木一憲さんに経営を譲渡。引き継いだ理由を、佐々木さんは「うちのチーズがおいしいと言ってくれるお客様も多いので、やっぱり続けたいと思って」と振り返る。2022年12月、佐々木さんのチーズ作りの師匠であり、共に工房で働いていた鈴木寛さん、さらには妻の佐代さんと一緒に「合同会社 あしよろチーズ工房」を設立。JA時代から働いていた尾西さんもスタッフとして残り、4人体制で再スタートを切った。



先人と酪農家の思いを受けて
愚直にチーズと向き合う

●チーズ工房 アドナイ
堤田 めぐみさん ひかるさん
まことさん もといさん
さかえさん

父の工房を兄弟で受け継ぎ
チーズの新たな物語を紡ぐ



25歳で飛び込んだチーズの世界を極めたい

一憲さんはひょうたん型のチーズ「カチョカパロ」に魅了され、花畑牧場に直談判。25歳でチーズ作りの世界に飛び込んだ。花畑牧場では、2つの大きな出会いがあった。それがのちにパートナーとなる佐代さんと、師匠の鈴木さんだ。特に鈴木さんからの「牛乳は季節によって味が変わるもので、必要以上に抗うのは良くない」という教えは、愚直にチーズと向き合い続ける日々を支え、「今回の経営を引き継ぐ一大決心をする後押しにもなった」と話す。月10トンもの大規模な生産体制、さらには「多くの人に手軽に食べてもらえる商品づくり」という理念も受け継ぎ、今は地域の酪農を守り続けることも大きな使命に感じている。フラッグシップの「熟モッツアレラ(ころ)」は、「乾燥熟成させた経節のような、日本の伝統食をチーズに生かしたかった」という思いから生まれた独創的なチーズ。帆立の貝柱のような食感と深みのある味わいが多くのファンを魅了している。4ヶ月以上熟成させた「大(DAI)」、土地・人・牛の縁が結ばれた「結(YUI)」も、足寄の風土が感じられる逸品だ。

町のふるさと納税返礼品として大人気に

一憲さんが「美味しいと言ってもらえるのが一番のご褒美です」という一方で、経営を担う佐代さんは消費者の視点で製品をチェックする。「チーズのことは何もわからないので、それが逆にいいのかな」と笑う佐代さんだが、この客観的な視点が品質向上の要となっているのは間違いない。引き継ぎから3年が経ち、工房は新たな展開を迎えている。在庫処理から始まり、月5トン程度だった生産量も元の10トン近くまで回復した。体制も4人から5人に拡充して「ようやくペースができた」という。そんなあしよろチーズ工房のチーズは、町のふるさと納税返礼品として大人気だ。「品質は保ったまま増産もしたいし、チーズを使った新商品も作りたと思っています」と意欲を見せる佐代さんと、「これからですよ、本当に」と語る一憲さん。酪農家の思いを確かに受け止めた丁寧な営みの向こうに、北海道の地チーズの未来がある。

兄弟で相談を重ねて作る自分たちのチーズ

現在は堤田さんが一線から退き、後を継いだ子どもたちが力を合わせて工房を支えている。2023年10月からは長女のめぐみさんが代表を務め、長男のひかるさんが販売を中心に、次男のまことさんが製造の中核を担う。三男のもといさんは発送業務をメインに、四男のさかえさんは製造サポートを行い、十人兄弟の末っ子のひじりさんは牧場を経営する。それまでも父のチーズ作りの手伝いはしていたものの、全てを任せられるようになって「最初はなんていいかわからなかった」と振り返るめぐみさん。手探りながらも兄弟間での話し合いを重視して、父に頼らず自分たちで相談して決めるスタイルにした。製造担当のまことさんが一番大事にしているのは、完成品のイメージをしっかり持つこと。「ゴールの明確なイメージがないと迷うぞ、と父に言われました」と、その教えを胸にチーズ作りに取り組んでいる。一方、ひかるさんは「父から教えてもらったことはほぼありません」と語る。職人肌の父の仕事を見て覚え、自分なりに試行錯誤を重ねながら技術を身につけてきたという。今は兄弟で相談を重ね、納得できるものを作り上げている。

コンテストでの評価で得た方向性への確証

2024年、アドナイは新設される国内のチーズコンテストに挑戦した。「賞を取りたかったわけではなく、確認したかったんです」とひかるさん。いつも通りに作ったチーズ「フロマージュ・ド・サリュ」は、国際基準で審査される「アルティザンチーズアワード」の「ソフト 白カビ部門」で見事優秀賞を獲得。その客観的な評価で、兄弟は自分たちのチーズ作りの方向性が間違っていないという確証を得た。もといさんは「受賞のおかげで、新しいお客様もずいぶん増えました」と笑い、「今までは父のキャラクターが立っていましたが、これからは自分たちのチーズでアドナイと言えるようにしたいですね」とめぐみさんも展望を語る。現在は主力商品もミモレットや新たなハードタイプチーズに移行し、以前に製造していたタレージオの復活も計画している。興部の豊かな自然の中、伝統と革新を織り交ぜながら挑戦を続けていくアドナイの兄弟たち。大きすぎる父の背中を超えて新しい世代が織りなすチーズの物語は、まだ始まったばかりだ。



特集 2

明日へと紡ぐ物語 北海道の地チーズを

カリスマ職人の工房が迎えた次代への転換期

オホーツク海に面した興部町の小さなチーズ工房で、今、新しい物語が始まろうとしている。ヨーロッパの農家をお手本にチーズを作り続けてきた「チーズ工房 アドナイ」が、創業者の父から子どもたちへとパトタッチする転換期を迎えたのだ。創業者の堤田克彦さんは、ほぼ独学で試行錯誤を繰り返しながら独自のチーズを作りあげたカリスマ。勤務していた乳製品製造会社でチーズ開発部門に配属され、ナチュラルチーズの虜となった堤田さんは、自分でも作ってみたいという思いが抑えきれなくなって千葉県から北海道に移住し、1996年にチーズ工房を立ち上げる。以来、当時の日本では珍しかったウォッシュタイプやブルーチーズをはじめ、高品質なモッツアレラチーズなど、町内の複数の酪農家の生乳を使い分けながらオホーツクの風土にあったナチュラルチーズを作り続けてきた。

ナチュラルチーズ

YES or No

チャート

あなたに
ピッタリのチーズの
種類がわかる!?

START!

1 クセのある食べものが
得意な方だ

YES → 2
NO → 3

YES

No

3 濃厚な風味を
楽しみたい

YES → 5
NO → 6

YES

5 しっかりとしたうま味と
作り手の個性が感じられるほか、
硬めの食感のチーズを楽しみたい

YES → TYPE D
NO → TYPE E

YES

No

2 牛乳以外で作る
チーズが気になる

YES → TYPE A
NO → 4

YES

No

4 刺激的な風味で、
見た目もより個性的な
チーズを楽しみたい

YES → TYPE B
NO → TYPE C

YES

No

6 幅広いお酒と合わせ
やすく加熱する料理にも
使いやすいチーズを
選びたい

YES → TYPE F
NO → TYPE G

YES

No

TYPE A 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

- ・ヴァランセ ・クロタン
- ・ペコリーノ・ロマーノ など



TYPE B 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 C 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 G 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



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、
どれを買ったら良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。

TYPE D 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



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。

TYPE E 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



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
いものが多く、ワインのお供としてもおすすめです。

TYPE F 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



組織はしっかりとっていて、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。

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。

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
デーなどで洗ったものがあります。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。

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

45-52

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

NISEKO DONAN AREA
ニセコ・道南エリア

53-60

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

DOHOKU OKHOTSK AREA
道北・オホーツクエリア

11-22

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

KUSHIRO NEMURO AREA
釧路・根室エリア

36-44

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

TOKACHI AREA
十勝エリア

23-34

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

MAKER
乳業メーカー
のチーズ工場

61-70

- 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)



道北・オホーツクエリア

DOHOKU OKHOTSK AREA

- 01 Japacheese Asahikawa
- 02 旭川齊藤牧場
- 03 旭川あらかわ牧場
- 04 ブルーチーズドリーマー
- 05 吉田チーズ工房
- 06 オホーツクファーム喜多牧場「みるとんはうす」
- 07 チーズ工房「マヤッカ」
- 08 富良野チーズ工房
- 09 KAMIKAWA KITCHEN
- 10 美瑛放牧酪農場

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えることに。「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。

- 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)
 - モッツアレラ ● トマトモッツアレラ(谷口農場のトマトピューレ使用)
 - ちよい熟(熟成モッツアレラ)

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

@japacheerico



オンラインショップ



ホームページ

- 11 食彩工房 美花夢(びかーむ)
- 12 きた牛舎
- 13 チーズ工房プティフロマージュ
- 14 べこちちファクトリー
- 15 高橋牧場チーズ工房
- 16 月のチーズ
- 17 富田ファーム
- 18 チーズ工房 アドナイ
- 19 ノースブレインファーム
- 20 バインランドファーム
- 21 ミルクデザイン
- 22 ブルーグラスファーム
- 23 ひがしもこと乳酪館

Japacheese Asahikawa



DOHOKU OKHOTSK AREA 02

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 旭川齊藤牧場



齊藤牧場は、齊藤晶さんが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添えている。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ださるお客さんも多いですね」と二代目の齊藤拓美さん。齊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。

- 主な商品 ● カッテージチーズ

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



ホームページ

DOHOKU OKHOTSK AREA 03

自分で育てる「ワックスコーティングチーズ」、和風のチーズ「和乾酪」 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始め、搾乳や哺乳体験、乳製品加工体験など消費者との交流を行ってきた。さらに自家乳のおいしさを伝えたいと2013年にチーズ工房を設立。製造は牧場の2代目となる荒川求さんが行う。「自宅で熟成を楽しむワックスコーティングチーズ」はその名の通り、チーズをワックスでコーティングし、自宅の冷蔵庫で自分好みに育てる(熟成させる)楽しみ方ができる。このチーズはグリーンチーズ(熟成タイプのチーズの熟成前、いわばチーズの赤ちゃん)の状態から、在庫があれば熟成した物も販売。乳酸菌等の種類によってワックスの色を分けている。また国内外の大きなコンテストでも多数の受賞歴がある和風のチーズ「和乾酪(わかんらく)」は和酒にもとても相性が良い、人気急上昇中のチーズ。現在は季節限定を含め21種類を販売する。両方のチーズ共に、常設販売は旭川市内限定。ふるさと納税以外にはお取り寄せ販売も行っていないため、お土産に使われることも多い。市外の物産展などのイベントには出店をすることもあり、その時には対面で説明しながら販売を行っている。近くに出店した際には是非足を運びたいチーズ工房だ。

- 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、黒にくしょうゆ、青柚子こしょう、酒盗まぐろ 他)

〒071-1172
旭川市江丹別町拓北582-4
TEL:090-7656-1369(直売店「世界樹ILE」)

@asahikawa.arakawa.bokujou



ホームページ



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が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に修業を重ね、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、けつして臭くないチーズ」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。

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)

〒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

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」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残り、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。



主な商品

- カマンベールチーズ

〒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



facebook



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
07

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。



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

〒096-0011

名寄市西1条南6丁目20番地

TEL:01654-8-7070 FAX:01654-8-7071



オンラインショップ



主な商品

- ストリングチーズ

〒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

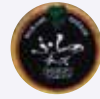
@mirutonhouse



ホームページ

DOHOKU
OKHOTSK
AREA
08

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ピタイプなど、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。モッツア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。



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) ● ホワイト
- たまねぎ(ゴーダタイプ) ● モッツアレラ

〒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
オンラインショップ

DOHOKU
OKHOTSK
AREA
09

酒造りとチーズ作りの融合で「町のチーズ屋さん」を目指す
KAMIKAWA KITCHEN



2024年春、元JAの倉庫を改装して上川町にオープンしたKAMIKAWA KITCHEN。「地方創生蔵」として道内各地で酒造りを展開する上川大雪酒造、そのグループ会社が運営するチーズ工房である。製造責任者の松丸瞳さんが大学で学んだ発酵の知識を生かして手がけるのは、上川町産の生乳を100%使用したこだわりの「町のチーズ」だ。

当初はモッツアレラとセミハードの2種類だったラインナップは、町民のリクエストに応えたカマンベールやリコッタなどが加わり、5種類に増えた。大雪山麓の清涼な水で育った牛の濃厚な生乳を使用したチーズは、脂肪分が高くコクのある味わいが特徴で、セミハードタイプの「カミカワチーズ」は、ジャパンチーズアワード2024で銅賞を受賞している。工房では焼きたてパンやピザなどの軽食を提供するほか、「チーズに合う日本酒」も味わえる。酒蔵の強みを生かした日本酒ウォッシュチーズや酒粕を使った商品開発も計画しているとのことで、地元可愛される「町のチーズ屋さん」への期待は高まる一方だ。

主な商品

- カミカワチーズ ● カマンベール・キヨミ
- フロマージュブラン(プレーン・くま笹塩味・はちみつコーヒー味)
- カミカワモッツアレラ(フレッシュ・真空・さける) ● カミカワリコッタ

〒078-1744
上川郡上川町北町189-3
TEL:01658-7-7201 FAX:01658-7-7202

@kamikawa_kitchen



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
10

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・モンベ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まろやかな風味になります」と小熊さん。さらに今後は、フランス原産の現在9頭のモンベ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。「美瑛の軟石やトドマツ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」。



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)

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

@bieifarm_official



オンラインショップ



ホームページ

DOHOKU
OKHOTSK
AREA
11

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アレラは、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んです」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。

主な商品

- クリームチーズ ● モッツアレラチーズ

〒098-1206 下川町幸町125番地
直家店「Shop Cafe 美花夢」(火曜日)
TEL・FAX:01655-4-2756

@becalm_shihooba



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
12

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、先代が興した島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！

- 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)

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



オンラインショップ



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
13

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ージュ

Le Petite Fromage

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、製造にあっているの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、カチョカバロ、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くことも魅力のひとつです。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。

- 主な商品
- モッツアレラチーズ ● カチョカバロチーズ

〒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



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
15

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。

- 主な商品
- ルーシュ(カマンベール)

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



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、カチョカバロ、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、地元の企業と共同で開発したもの。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。

- 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)

〒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



facebook

DOHOKU
OKHOTSK
AREA
16

パリ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。



- 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

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



オンラインショップ

DOHOKU
OKHOTSK
AREA
17

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実践。よい土づくりに努め、令和6年度第54回日本農業賞個人経営の部大賞受賞(2025年3月8日/日本放送協会・全国農業協同組合中央会)を受賞している。

「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」と話すのはチーズを担当する娘の佳子さん。「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、「ジャパンプルーおこっぺ」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ス料理のラクレット、チーズフォンデュなどでおもてなし。北欧風の味が堪能できる。



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

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



オンラインショップ



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
18

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적인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、四男のさかえさんの4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。

- 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 ●カチョカパロ・アドナイ ●フレッシュモッツアレラ

〒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
19

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、シンプルに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。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。



- 主な商品
- おこっぺ有機ゴーダチーズ ●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

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



オンラインショップ



ホームページ

@northplainfarm



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
20

『胸を張って届けられる製品を』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年以上の歴史を持ち、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年にはJGAP(家畜・畜産物)認証を取得。全ての牛が同牧場で生まれ、自家育成による増頭を行っている。オホーツクの豊かな牧草を食べた牛から搾った生乳は、そのまま敷地内の工房で乳製品に加工される。2010年に乳製品部門を設立し、2018年には敷地内に店舗をオープン。開業当初からナチュラルチーズの原材料は「生乳」と「食塩」のみを使用し、添加物を一切加えないこだわり。最近では、今話題のおなかがゴロゴロしにくいとされるたんぱく質「A2型」のみを含むA2ミルクの出荷も開始し、チーズにもA2ミルクを使用している。クセがなく食べやすいフレッシュチーズは、生乳本来のうま味が感じられ、風味豊かな醗酵バターは贈答品としても人気。カントリー調の店舗では、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」も販売。春から秋にかけては、店舗前のスキー場で初妊牛の放牧が行われ、北海道らしい風景を楽しめる。

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 ●旨みゴーダ

〒098-1622
紋別郡興部町北興40
TEL:0158-88-2344 FAX:0158-82-2066

@pineland_farm



オンラインショップ



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
21

グラスフェッドミルクの魅力を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、牧草のみを食べ育てた牛のミルクで、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ア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思います」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。

主な商品

- モッツアレラチーズ ●ストリングチーズ(さけるチーズ)

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

@grassfed_15628



オンラインショップ



ホームページ



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
22

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、ひよ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「イルフーム」がある。

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 ●イルフーム

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



DOHOKU
OKHOTSK
AREA
23

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「ほ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。

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 ●ほたてスモークチーズ

〒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



十勝エリア TOKACHI AREA

- 01 香林農園
- 02 乳と蜜と大地の工房 十勝加藤牧場
- 03 大木牧場
- 04 高木牧場 チーズ工房シロベル
- 05 鹿追チーズ工房
- 06 共働学舎新得農場
- 07 広内エゾリスの谷チーズ社
- 08 宮地牧場
- 09 キサラファーム 十勝千年の森
- 10 あすなろファーム
- 11 JAめむろ/ファーマーズマーケットあいす屋
- 12 TOYO Cheese Factory

- 13 十勝野フロマージュ
- 14 天の川チーズ工房
- 15 花畑牧場チーズ工房
- 16 さらべつチーズ工房
- 17 半田ファーム
- 18 坂根牧場
- 19 チーズ工房 NEEDS
- 20 多田牧場 ミルキーハウス
- 21 あしよろチーズ工房
- 22 しあわせチーズ工房

自然豊かな環境が育んだ素朴でやさしい牛とヤギチーズ 香林農園

日高山脈の麓、放牧で育てた牛と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と娘さん夫婦で、チーズを製造している。

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牛とヤギたち。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。牛チーズは塩水ウォッシュの「カバラ」、熟成タイプの「カムエク」、ヤギチーズはフレッシュタイプの「ボンヌプリ」、熟成タイプの「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。

- 主な商品
- カムエク ●カバラ ●ピパイロ ●ボンヌプリ ●テレアイーネ
 - エシカルン ●キロンヌ ●イコトテ

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

@karin_noen



オンラインショップ



TOKACHI AREA 03

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 ビア21しほろ」の人気商品だ。

「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」と語る。

- 主な商品
- ゴーダチーズ
 - モツアレラ

〒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



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



- 主な商品
- クリーミーゴーダ ●長期熟成ゴーダチーズ
 - ストロングゴーダ

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

@tokachikatob



オンラインショップ



ホームページ



少年時代に飲んだ濃厚な牛乳に魅了されて酪農の道へ進んだ加藤賢一さん。牧場ではホルスタインに加え、ミルクの味わいが濃いジャージー牛を飼養し、自社乳製品にはその生乳を使用している。

チーズ作りは2012年に始まり、2019年に加工場を牧場隣に新設したことで、衛生・熟成管理が整い、生産量も安定。現在はジャージー無調整乳で作る「クリーミーゴーダ」、脂肪調整をした「長期熟成ゴーダチーズ」、そして4年熟成の「ストロングゴーダ」の3種のゴーダチーズを製造しており、「クリーミーゴーダ」はジャパンチーズアワード2024で銅賞を受賞した。それぞれにジャージー乳ならではのコクと風味が詰まっており「ゴールデンミルクの魅力をおのまま伝えるチーズを、これからも丁寧に作り続けたい」と語る。

TOKACHI AREA 04

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、モッツアレラ、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ッツアレラを小さく丸めた「ちっころ」は、もともと娘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。

- 主な商品 ●モッツアレラ ●ストリング ●ゴーダ ●ちっころ

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

@shirobell_kamishihoro



facebook



TOKACHI AREA 05

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カ月のプレーンタイプから、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。

- 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ヵ月 ●柚子こしょうチェダー ●青のりチェダー

〒081-0343 河東郡鹿追町瓜幕南2丁目26-2
TEL・FAX:0156-67-2537
営業時間 10:00~16:00(水・金は14:00まで)
月曜・火曜定休



オンラインショップ



ホームページ



TOKACHI AREA 07

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



共働学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をもとに、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。

共働学舎から引き継いで手がける「コパン」は白カピタイプのまるやかなチーズで、寺尾さんが「それまで苦手だったのに、コパ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「フロマーージュブラン」は、かつて寺尾さんがチーズ製造の修業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。

- 主な商品 ●コパン ●フロマーージュブラン ●ます ●十勝ラクレットモールドウォッシュ

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

@ezorisu cheese



オンラインショップ



ホームページ



自然の摂理に合わせた環境でオリジナルのチーズを生み出す
共働学舎新得農場



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や仕事を共にし、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が高く、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が魅力のチーズで、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。

- 主な商品 ●ラクレット ●さくら(1~4月限定) ●笹ゆき、雪 ●シントコ(5~8月限定) ●レラ・ヘ・ミントル ●プチ・プレジール ●フロマーージュ・ブラン

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

@kyodogakusha_shintoku



オンラインショップ



ホームページ

TOKACHI AREA 08

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「グラスドロップミルクの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」。また、北海道内の原生林で採取した菩提樹天然はちみつを加えたはちみつ入りのフロマージュブランは、北海道食品加工コンクールで入賞した人気商品である。

- 主な商品
- グラスドロップミルクのフロマージュブラン
 - グラスドロップミルクのフロマージュブラン(はちみつ入り)

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

Instagram @miyajiji191691



オンラインショップ



TOKACHI AREA 09

シェーブルチーズはもちろん、牛乳チーズにも定評あり
キサラファーム 十勝千年の森



「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(日本ザーネン種)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ーブルチーズを作っており、「十勝シェーブル炭」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。「十勝シェーブル炭」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プレー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。

- 主な商品
- 十勝シェーブル炭 ● 北海道十勝ながへいチーズ
 - 牛鐘(カウベル) ● はおび ● 雪むし

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

Instagram @tokachiyagi1000



オンラインショップ



ホームページ



TOKACHI AREA 11

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ソフトクリーム&ジェラートのお店。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。

- 主な商品
- 手作り牛乳とうふ

〒082-0813
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)



オンラインショップ



ホームページ



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。

- 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 -柊-

〒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(9:00~12:00、13:00~17:00、不定休)を併設



オンラインショップ



ホームページ



TOKACHI AREA 12

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。age 07 Hard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。age02 Racletteはジャパンチーズアワード2024にて金賞・最優秀部門賞を受賞。

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。

- 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
 - age 04 Cheddar 鯉

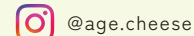
〒082-0005
河西郡芽室町東芽室基線3番5号
TEL:0155-62-0007 FAX:0155-62-0770



オンラインショップ



ホームページ



@age.cheese

TOKACHI AREA 13

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「ブリ・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。

- 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
 - ブリ・ド・トカチ
 - 田楽みそ漬けカマンベール
 - クリームチーズ

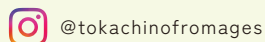
〒089-1332
河西郡中札内村西2条南7丁目2
TEL:0155-63-5070 FAX:0155-63-5071



オンラインショップ



ホームページ



@tokachinofromages



TOKACHI AREA 15

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「モッツアレラ」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アレラで作業で包み込む。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、そのまま食べるのはもちろん、カプレーゼや、生ハムと一緒に食べてもおいしい。

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

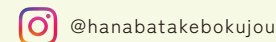
〒089-1372
河西郡中札内村元札内東4線311-6
TEL:0120-929-187(平日10時~16時)



オンラインショップ



ホームページ



@hanabatakebokuju



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思っ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と、初期投資で1億円程度かかるので、これは厳しいな」と。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「シュダル」、坦々麵のスープやハーブで風味をつけたゴダチーズも人気だ。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。

- 主な商品
- シュダル・ゴダチーズ
 - 坦々チーズ
 - ミックスハーブチーズ

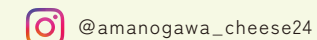
〒089-1372 河西郡中札内村元札内西1線
※問合せはメール (cheese.kiroto24@gmail.com)
またはホームページのみ



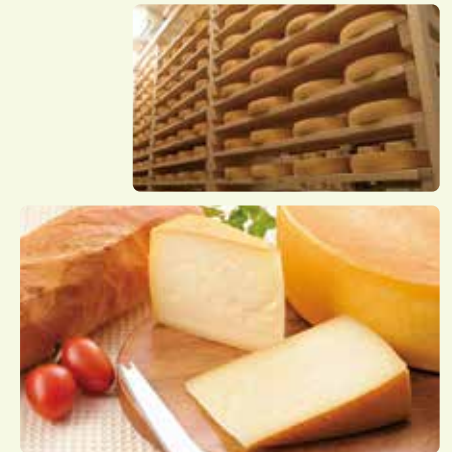
オンラインショップ



ホームページ



@amanogawa_cheese24



TOKACHI AREA 16

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。美しい外皮が目立つ「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ただけなんです」と話す。



- 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

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

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、大手の漬け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。



- 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

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



オンラインショップ ホームページ



TOKACHI AREA 18

「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晃子さんが、自家製のチーズを作りたいと考え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、2016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います。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。



- 主な商品
- さけっちょ ●カチョカパロ ●モッツアレラ

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

@sakanefarm



オンラインショップ



ホームページ

TOKACHI AREA 19

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、専務の磯部公児さんも「そのままでももちろんトロトロに溶かして食べるのもおいしい」と勤める。工房を囲む櫛(かしわ)の木から名前をとった「櫛」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。また、2024年には「大地の耀(かがやき)」がWorld Cheese Awardsにて銀賞に輝くなど日々進化を続けている。



- 主な商品
- 大地のほっぺ ●櫛(かしわ) ●カチョカパロ ●モッツアレラチーズ
 - ラクレット ●大地の耀

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

@cheese_factory_needs



オンラインショップ



ホームページ



TOKACHI
AREA
20

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「モッツアレラ」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そろ。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 コスモール大樹」でのみ不定期で販売している。



- 主な商品
- さけるチーズ(塩味・黒こしょう味)
 - モッツアレラ ● リコッタ ● 牛乳とうふ

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

TOKACHI
AREA
21

食べやすくて買いやすい個性的なチーズがそろそろ
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ッツアレラ「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たい」との思いから名付けられたチーズだ。



- 主な商品
- 熟モッツアレラ「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) ● ゴーダ

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

@ashorochees

TOKACHI
AREA
22

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、牧場を営む吉川友二さんの放牧酪農に対する考え方にも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ジャパンチーズアワード2020で金賞を受賞したハードタイプの「幸」、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。

- 主な商品
- 幸・サチ(ハードタイプ) ● 茂喜登牛・モキトウン(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)

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

@shiawase.cheese



オンラインショップ



ホームページ

CHEESE
Q & A

1



Q ナチュラルチーズとプロセスチーズの違いは？

A 牛乳などに乳酸菌や酵素を加えて固まったものから水分を取り出したものが、ナチュラルチーズ。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、熟成タイプは熟成段階に応じた風味を楽しむのが特徴。プロセスチーズは、1種類もしくは数種類のナチュラルチーズを加熱・溶融して、冷やし固めたもので、保存性が増しています。

Q チーズと相性がいい食べものはどんなものがありますか？

A 食べ合わせで、特にチーズとワインの相性は、マリアージュ(結婚)と言われます。ワインだけではなく、他の食べ物とのヒントをご紹介します。チーズの名傍役といえば、ハチミツやジャム、果物など。ブルーチーズとハチミツ、白カビ系にジャムなどはベストマッチ。カマンベールチーズとリンゴ、ブルーチーズと洋梨、ヤギのチーズにイチジクなど、果物との相性もいろいろ試してみましょう。また、食卓にある香辛料もチーズを美味しく食べるヒントに。ハード系のチーズには、柚子(ゆず)こしょう。マスタードや七味南蛮など相性の発見もチーズの楽しみ方のひとつ。ほうじ茶にはハード系、コーヒーや緑茶には、クリーミーなチーズがおすすめです。

監修: 石川 尚美(チーズプロフェッショナル 石川尚美チーズサロン代表)

組織を越え一丸となって目指す

酪農乳業界の持続可能な発展

ミルク&チーズコンソーシアム代表・帯広畜産大学

平田 昌弘教授



平田 昌弘教授(左)と産学連携センター 高橋 悠さん(右)

2024年6月、酪農乳業界の持続可能な発展に貢献することを目的として帯広畜産大学が設置した「ミルク&チーズコンソーシアム」。産学の連携・交流を深め、乳製品製造に関する教育や産業界のニーズ把握、課題解決に向けた研究を推進する団体だ。代表を務める平田昌弘教授は、「牛乳や乳製品の消費拡大と人材育成を推進して、酪農家が安心して生産できる環境を整えることと、産学連携による業界トップレベルの研究拠点となることです」と、その設立の目的を語る。

このコンソーシアムの最大の特徴は、乳業大手や道内のチーズ工房など、14の企業・団体が構成されていること。帯広畜産大学、乳業大手の明治、森永乳業、雪印メグミルク、よつ葉乳業、チーズ工房の白糠酪恵舎、美瑛ファーム、藤井牧場、共働学舎新得農場、キサラファーム、個性ある産品づくりや普及を支援する十勝品質の会、研究機関のとかち財団、普及・業界支援を行う酪農乳業団体のJミルク、チーズプロフェッショナル協会が参加している。「うちの大学の卒業生が在籍するチーズ工房を中心に声をかけました。乳業の4大大手と工房が一緒になった取り組みは日本初だと思います」。

具体的な活動として、社会人を対象としたチーズ製造研修を実施している。10名の参加者による3日間の集中講座では、初日に座学、2日目にゴーダチーズ、3日目にモッツァレラチーズの製造実習を行う。平田教授が「単なる製造技術の習得ではなく、生乳や乳酸菌などの状況を見極めながら進める、その一連の工程が非常に勉強になります」と語るように、従来の機械化された大型設備での研修とは異なり、工房規模の設備で実践的な「チーズ製造学」を学べるのが大きな特徴だ。一方で学生への教育としては、チーズに関する座学と実習を組み込んだカリキュ

ムを計画中大という。

コンソーシアムでは「新たな乳文化の創造」を重要なテーマに掲げている。目指しているのは、ナチュラルチーズが決して特別な食品ではなく、日常的に家庭の食卓にある文化だ。チーズの消費拡大について、平田教授は「熟成したグルタミン酸と塩味を持つチーズは、例えばおにぎりの具にもぴったりです。チーズと日本食との組み合わせには、まだまだ伸びしろがあります」とその可能性を語る。今後は、日本人の好みであるモチモチ感やとろりとした食感、癖の強すぎない味を意識したチーズの開発も検討している。

また、地域の酪農家、加工業者、流通業者、消費者がお互いに理解し合える「共通価値の創造」もコンソーシアムの目標である。「そのためには、さまざまな立場から意見を出し合える場所の提供が必要です。今の酪農乳業界が抱える課題や、地域にとって酪農家がいかに大切な存在であるか、それらを交流の中で考えるコンソーシアムにしていきたいですね」と平田教授。将来的には、十勝の風土を活かした独自のチーズスターター開発による「オール十勝」でのチーズ製造も視野に入れている。地域ブランドの確立には、地域の個性を活かした産品をその地域の人が消費して支える基盤が不可欠だ。地域で作ったチーズを地域内で消費する、十勝だからこそできる新たな乳文化に期待したい。

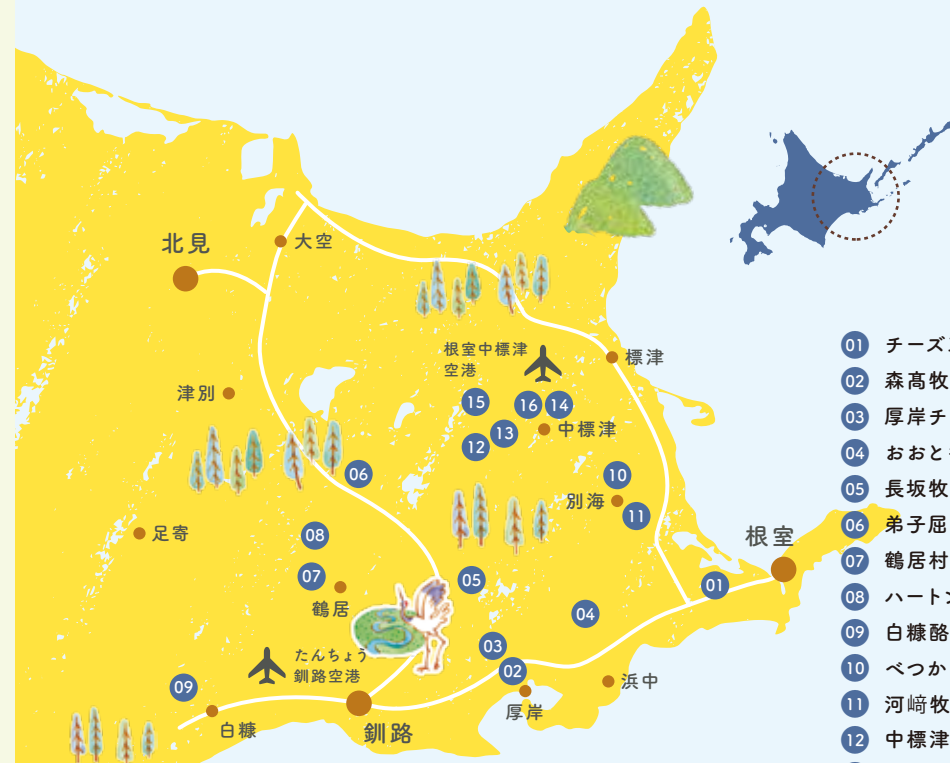
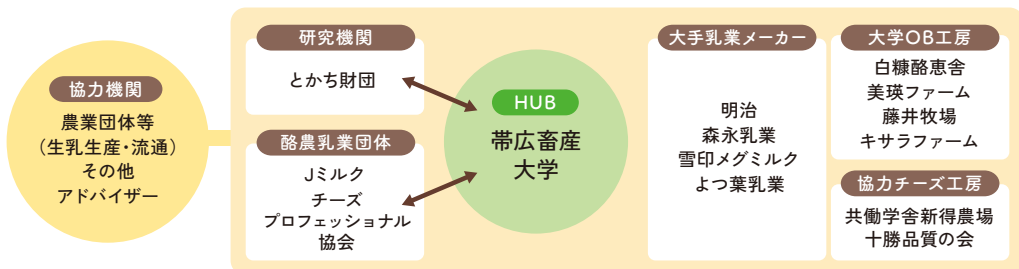


チーズ製造学短期研修会



帯広畜産大学シンポジウム

ミルク&チーズコンソーシアム 体制図 ※敬称略



釧路・根室エリア

KUSHIRO NEMURO AREA

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

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

01 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、季節の違い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。

- 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)

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

Instagram @chikap_cheese



ホームページ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
02

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。まろ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。

主な商品

- ゴーダチーズ ● 木こりが燻したスモークチーズ

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



オンラインショップ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
03

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



石澤牧場は創業130年。無農薬無化学肥料の草づくりにこだわり、牧草の有機JAS認証を取得。土・草・牛の関係と循環を重視し、牛の飼育ではアニマルウェルフェア認証を取得している。昼夜放牧で自由に歩き牧草を食べる牛たちはストレスなく元気に暮らしている。厚岸の海霧のミネラルをたっぷり含んだ牧草が石澤牧場のチーズの味に深みを与えてくれる。

工房は、2001年に酪農の仲間と立ち上げた。「自分の牧場の牛乳で作ったおいしいチーズを食べたい」という思いで自宅の台所から始まった石澤さんのチーズ作りは、フランスでのチーズ研修を経て、本格的に始まった。現在作っているチーズは3種類。そのまま食べても加熱しても楽しめる。セミハードタイプの「霞(かすみ)」とカチョカパロを使ったチーズフォンデュは最高のごちそうなんだとか。

厚岸町片無去のカフェ「夢風舎」ではこちらのチーズを使ったホットサンドを味わうことができる。

主な商品

- 海霧(かいむ) ※数量限定 ● 霞(かすみ) ● カチョカパロ
- ストリング ● モッツアレラ

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



KUSHIRO
NEMURO
AREA
04

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。

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
- モッツアレラきりたっふ昆布しょうゆ ● ミモレット

〒088-1369
厚岸郡浜中町茶内西8線51番地
TEL:0153-65-2431 FAX:0153-65-2285



オンラインショップ



ホームページ

@otomo_cheese



KUSHIRO
NEMURO
AREA
05

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。

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)

〒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



Facebook



ホームページ
オンラインショップ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
06

弟子屈の恵みを生かして作るまちの日常に溶け込むチーズ
弟子屈チーズ工房



冷涼な気象条件を活かした大規模酪農が盛んな弟子屈町には、意外なことにチーズの製造拠点がなかった。町が主体となって、待望のチーズ工房が開業したのは2024年4月。地域おこし協力隊として特産品の開発・発信に取り組んでいた伊藤恭子さんが製造責任者に任命され、5年間の準備期間を経て開業に至った。

菓子職人だった伊藤さんにとって未知の挑戦だったが、「経験値の少なさを補ってくれるほど、おいしいチーズ作りに大切なものがこの町にはそろっています」と目を輝かせる。工房ではその良質な生乳を使い、フロマージュブラン、モッツァレラ、ストリング、ゴーダの4種類を製造。乳質の違いによる味わいの変化や調整など、何度も試作を繰り返した自信作だ。弟子屈町に自生する木や花をモチーフにしたパッケージで「まちの日常に溶け込むチーズ」、ぜひ町内の道の駅やAコープなどで手に入れていただきたい。

主な商品

- モッツァレラチーズ ●ゴーダチーズ
- ストリング ●フロマージュ・ブラン

〒088-3222
川上郡弟子屈町字弟子屈原野46線西2-2
TEL:015-486-9027(株式会社テシカガタウンラボ)

@teshichee.official



ホームページ
オンラインショップ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
07

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種であるリネンス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。その他1年以上長期熟成させた「鶴居プレミアムゴールド」は国際線ファーストクラスに採用されるなど高い評価を得ている。

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 ●鶴居ベッパーチーズ

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

@tsurui_kousha



オンラインショップ



ホームページ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
08

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、2009年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。

主な商品

- ハートの白カビチーズ

〒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

@heartntree_auberge



ホームページ

KUSHIRO
NEMURO
AREA
09

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製造技術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、クセのない味が特徴だ。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つつも「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。

主な商品

- モッツァレラ ●トーマ・シラヌカ ●ロビオーラ
- タンタカ ●リコッタ

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



ホームページ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
10

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セミハード系のゴーダチーズ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を感じられる。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だという。チーズのおいしさが味わえる地元めし、試してみたいかだろうか。

主な商品

- さけるチーズ ● ゴーダチーズ

〒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

KUSHIRO
NEMURO
AREA
11

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。

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)

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

@kawasakicheese



KUSHIRO
NEMURO
AREA
13

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。母牛が産直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。

主な商品

- みるふちゃん(プレーン) ● みるふ燻

〒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



オンラインショップ



ホームページ



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くらぶマリポーチーズ

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



ホームページ



DOHOKU / OKHOTSK

TOKACHI

KUSHIRO / NEMURO

DOUO

NISEKO / DONAN

MAKER

KUSHIRO
NEMURO
AREA
14

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、おかかと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。

主な商品

●なかしべつなめらかクリームチーズ

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



ホームページ



KUSHIRO
NEMURO
AREA
15

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



takeshita farm
NAKASHIBETSU・HOKKAIDO

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。

主力商品のモッツァレラは、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忠実に守って作られる。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。



主な商品

●はじましてモッツァレラ ●リコッタ
●おはよーマリポー(セミハードタイプ)

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



ホームページ

@takeshitafarm_cheesekobo

KUSHIRO
NEMURO
AREA
16

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上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。

主な商品

●ブリック・ド・ナカシベツ(プレーン/キャラウェイ)

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



オンラインショップ



ホームページ

@la_laiterie_konno

CHEESE Q & A

2

Q チーズの上手な切り方を教えてください。

A 白カビタイプやウォッシュタイプのように外側から内側に向かって熟成していくタイプは、1片のチーズに外側も中心部も含まれるようにするのが基本になります。青カビタイプやハード系のように全体が熟成していくものは、表皮だけのピース(部分)ができないように切ります。

●カマンベールの場合

放射状に切り分けます。その時に必要な分だけを切り取った方が空気に触れる面が少なくなります。残った分は、片側からだけ切っていると、反対側の面は常に古い状態になってしまいます。新しい切り口を残すためには、交互に切りましょう。



●直径が大きく、くさび形に切られたチーズの場合

たとえば、ハード系やブリーは、中心部と外側に分けて切ります。



監修: 石川 尚美(チーズプロフェッショナル 石川尚美チーズサロン代表)



DOUOU AREA 02

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招き、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、第1回アルティザンチーズアワードで「モッツアレラ」が優秀賞をそれぞれ受賞。高い評価を受けている。

- 主な商品
- リコッタ ● カチョカヴァロ ● モッツアレラ
 - ポッコンチーニ (モッツアレラのひとくちサイズ)
 - プッラータ (モッツアレラの中に生クリーム)

〒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
※札幌マルヤマクラス、南3条西7丁目にも販売店舗あり

@fattoriabiohokkaido



オンラインショップ ホームページ

DOUOU AREA 03

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。若い頃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。

- 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

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



オンラインショップ ホームページ



道央エリア
DOUOU AREA

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

DOUOU AREA 01

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という心に決めていた。「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。

- 主な商品
- ベコリノイシカーリーノ(超硬質チーズ)
 - 石狩ひつじブルー(青かびチーズ)
 - 石狩ひつじリコッタ

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

@yamamototomoshi



オンラインショップ ホームページ





DOUOU AREA 04

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に通っ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。



- 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

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



ホームページ

DOUOU AREA 05

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



1977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2007年に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うラインナップには、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「はじめての一步」にふさわしい、誰からも愛される味わいだ。

- 主な商品
- クリームチーズ プレーン ● ゴーダチーズ ● モzzarellaチーズ
 - カマンベールチーズ ● カチョカヴァロ

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

@machimura_official



ホームページ
オンラインショップ



DOUOU AREA 07

モzzarellaに思いを込めて酪農の魅力を伝える
岩瀬牧場



かもい岳に抱かれる、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zzarella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。「わざわざ買ってきたのですから、おいしいと思っていただきたい。モzzarella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zzarellaチーズは、サラダなど火を通さずに食べるのがおすすめ。

- 主な商品
- モzzarellaチーズ

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

@iwasefarm.sunagawa



オンラインショップ



ホームページ



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。北海道産生乳と生クリームを使ったクリームチーズを基本とし、「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クリームチーズMIXや、チーズDeliなどを各種展開している。サラダ、サンドイッチ、オードブルなど、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。また、主原料のナチュラルチーズだけにとどまらず、自然に恵まれた北海道産の甜菜糖や小麦粉、農畜産品などの副原料を織り交ぜながら、ユニークでオリジナリティーあふれた商品の「開発提案型の企業」として尽力。創業当時の初心を忘れることなく、安全管理の徹底を行い、商品の安全性の向上や食品表示の適正化、トレーサビリティ(商品の生産から消費などの段階まで追跡が可能な状態)など、消費者の目線で情報の伝達・提供等にも取り組み、安心安全で人に優しい、おいしい商品造りを心がけている。

- 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zzarella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

@fromagenomori



オンラインショップ



ホームページ

DOUOU AREA 08

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「のぼりべつ酪農館」は、赤い屋根の建物が特徴的。廃校となった小中学校の校舎を改装し、2004年に乳業メーカーとして操業を開始した。2014年からはチーズの製造販売をスタート。登別は古くから酪農が盛んな地域で、良質な生乳が生産されており、その恵みを生かしたチーズづくりを続けている。

「チーズは“土壌から考える食”を映すもの」との考えのもと、地域の風土や人の手仕事を大切にした製品づくりを行っており、白カビ系・ウォッシュ系・セミハード・ハードなど多彩なタイプのチーズを製造。そのどれもに登別の自然と土地への愛情が込められている。

- 主な商品
- ニュービアンカ(白カビタイプ) ● ビエール・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)
 - ヌプリベツ(バ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)

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

@noboribetsurakunokan



ホームページ



DOUOU AREA 09

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、モッツアレラ、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オススメ。また、「COW'S KITCHEN(バジル)」はひと口サイズのモッツア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。

- 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 ● もっちもちーず

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

@icenoie



オンラインショップ



ホームページ



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。「おいしい草を食べた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、ストリング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。

- 主な商品
- ストリングチーズ プレーン ● ハーブソルトストリングチーズ
 - ロングロングストリングチーズ ● 生チーズ(フレッシュ)
 - ゴーダチーズ

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

@lakehillfarm



オンラインショップ



ホームページ



DOUOU AREA 11

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をしているだけです。20年以上関わってきて、ようやくチーズのことが分かりかけてきましたが、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」も个性的で好評だ。

- 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

〒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



ホームページ



DOUOU
AREA
12

“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もしたい」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「はやきたカマンベール」は、クリーミーでまろやかな舌触りが特徴。「はやきたブルーチーズ」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。

創業者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・高倉健氏も工房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。

- 主な商品
- はやきたカマンベール ●はやきたスモークカマンベール
 - はやきたブルーチーズ ●はやきたダブルチーズ
 - はやきたクリームチーズ

〒059-1501 勇払郡安平町早来大町141番地
TEL: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

@muminsha_cheese



オンラインショップ



ホームページ



DOUOU
AREA
13

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。むかわ町のお米農家が作ったしょうゆ麴を使い、噛めば噛むほど味が感じられる珍味のような「ストリングしょうゆ麴」をはじめ、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 ●ストリングしおかぜ ●カチョカパロ
 - モツアレラわたげ

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

@asukacheese



オンラインショップ



ホームページ

DOUOU
AREA
15

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「ホロシリ牛乳」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」という名前前のモツアレラチーズと「ミルクのささやき」という名前前のストリングチーズ。「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。



- 主な商品
- モツアレラチーズ ●ストリングチーズ ●ゴーダチーズ

〒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



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」を営むかた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た、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。

- 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 ●モツアレラ潤

〒055-0004
沙流郡日高町富川東6丁目11-7
TEL・FAX:01456-7-8822

@cheeseworkshop1103



オンラインショップ



ホームページ



02 NISEKO DONAN AREA

自然の恵みをそのまま生かした顔の見えるチーズ作りを
八雲チーズ工房



八雲町の中心部から少し離れた木立の中に佇む「八雲チーズ工房」。1995年に高橋静さん・由美子さん夫妻が立ち上げた、家族経営のチーズ工房だ。岩手県出身の高橋さんが50年ほど前に農業研修で訪れたノルウェーでは、家庭の食卓に毎日チーズが並んでいた。「それがきっかけでチーズのおいしさに目覚めました」と笑う高橋さん。現在は義理の息子の松岡孝明さんも加わり、3人でチーズ作り励んでいる。

余計なものは一切入れず、放牧主体でストレスの少ない牛から搾った生乳の風味そのままのチーズ作りを貫く。カマンベール、モッツァレラ、カチョカバロの3タイプに加え、新たに長期熟成チーズの開発にも取り組んでいる。おいしさや安心感はもちろん、工房の3人が目指すのは「この人が作ったチーズを食べたい」と思ってもらえるような、顔の見える関係づくりだ。

主な商品

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

〒049-3121
二海郡八雲町上八雲461-6
TEL・FAX: 0137-62-4653

@yakumo_cheese



オンラインショップ

03 NISEKO DONAN AREA

完全放牧された牛のミルクから生まれたチーズの深い味わい
チーズ工房小栗



明治時代から続く八雲町の小栗牧場で、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て放牧飼育を始めたのは1997年のこと。温暖な環境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、何よりおいしい。共役リノール酸が豊富なそのミルクを使い、奥さんの美笑さんが心を込めて作るナチュラルチーズは、まさに自然の恵みそのものだ。

独学でチーズ作りを始めた美笑さんは、2005年にチーズ工房を立ち上げた。看板商品の「ベレ」はゴータ系統のオリジナル製法で、深い味わいの熟成チーズ。モッツァレラ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、スプーンで食べる冬季限定の「ゆき」などの個性的なラインナップも人気だ。美笑さんが「これが、なるべくストレスをかけない牛のミルクから生まれたチーズです」と胸を張る逸品、その思いと一緒に味わいたい。

主な商品

- ベレ ● ウメ ● カサガ ● ゆき

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



facebook



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

ニセコ・道南エリア
NISEKO DONAN AREA

01 NISEKO DONAN AREA

受け継いだ牛乳の特長を生かしてより風味豊かなチーズ作りを目指す
山川牧場自然牛乳



明治の後期に開業した山川牧場は、道南を代表する牧場として知られる。年間2000人近い観光客が訪れる直売所では、人気のソフトクリームや牛乳と並んでチーズが販売されている。4代目の山川明さんは早い時期から有機農法など土や牧草づくりを大切に作る酪農を展開し、四男の大貴さんが2016年から本格的なチーズ作りを始めた。

毎朝、牧場で搾られたジャージー種の新乳を運ぶところから作業スタート。ジャージー牛乳本来の高い乳脂肪分とコクを生かした手作業にこだわり、モッツァレラやストリングなどのフレッシュタイプから始め、徐々に熟成タイプへと商品展開を広げてきた。看板商品の「MOON」は、黄色く丸い見た目から名付けられたゴータチーズで、半年から1年かけて熟成させた深くまろやかな風味が特徴。大貴さんは、とかち財団などが開発を進める国産チーズスターターの活用にも積極的に取り組み、より風味豊かなチーズ作りを目指している。

主な商品

- モッツァレラチーズ ● プロヴォローネチーズ
- さけるチーズ ● MOON ゴータチーズ

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

@yamakawabokuju_milkplant



オンラインショップ



ホームページ



NISEKO DONAN AREA 04

家庭で作る漬物のようなぬくもりのある手作りチーズ
八雲ハンドメイドの会



農業改良普及センター指導員の呼びかけでチーズ作りを始めた酪農家の主婦たちが、1992年に結成したサークル。会長の戸田美恵子さんは「家庭で作る漬物のように、酪農家の自家製チーズが作りたくて」と振り返る。当初は公民館に集まってマイチーズ作りを楽しんでいたが、2005年から本格的なチーズの製造販売を開始した。

現在は八雲町の研修施設を拠点に、10名あまりでNPO法人として活動している。地元の牧場から新鮮な生乳をバケツで運び、セミハードタイプとストリングの2種類を製造。町内の丘の駅やAコープでの販売のほか、町のふるさと納税の返礼品としても人気だ。今では酪農家以外が半数を占めるようになったメンバーは、「元気なうちはやれるだけやる」を合言葉に活動中。チーズ作り体験も受け入れるなど、地域の酪農振興と食文化の発信に貢献している。

主な商品

- 牛乳の華 セミハード
- 牛乳の華 フレッシュ

〒049-3123
二海郡八雲町立岩431
TEL:0137-62-2572 FAX:0137-62-4672



NISEKO DONAN AREA 05

とろっ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5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、モッツアレラ、ストリングのラインナップだったが、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3年、牛乳のコクや風味が感じられる工房のチーズはたくさんのファンに支えられ、受注生産のサイクルがしっかりと回り続けている。

主な商品

- セミハードチーズ ●大きなカマンベール ●モッツアレラチーズ
- ストリングチーズ ●クリームチーズ

〒049-3124
二海郡八雲町浜松577
TEL:090-1524-9082

@nobuokatayama



facebook



NISEKO DONAN AREA 07

いい牛飼いになることが、チーズ作りの原点
村上牧場ミルク工房レプレラ



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「そらのレストラン」のモデルとなり、せたな町の魅力を発信している。

※チーズ製造については現在休止中。再開についてはSNS等でご確認ください。

主な商品

- カリンパ ●スカモルツァ
- スカモルツァスムーク ●モッツアレラ

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

@reprera.murakami



facebook



歴史ある牧場の生乳を生かして多彩なタイプのチーズを作る
川瀬チーズ工房



1901年に青森県から長万部町へ入植したという歴史を持つ川瀬牧場。草刈り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、2017年から工房でチーズ製造にあたっているのは次男の昭人さん。大手乳業メーカーでの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昭人さんが、ホルスタイン種とブラウンスイス種の生乳を使い、フレッシュタイプから長期熟成タイプまで幅広いチーズを作っている。

季節による生乳の質の変化に合わせて、日報を参考にしながら発酵具合を調整して、おだやかで深みのあるチーズに仕上げる。専用削り器で花びら状に削る「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。2024年のアメリカ国際コンテストでは「長万部ラクレット」が金賞を獲得するなど、その実力を世界に示している。ハード系は予約が中心だが、フレッシュチーズは店頭でも購入可能だ。

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

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



facebook



NISEKO
DONAN
AREA
08

世界でいちばん海に近い工房で、丁寧に作るチーズ
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、海ミネラルと太陽に育まれた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で、2024年のWorld Cheese AwardsでSUPER GOLDを受賞している。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。

- 主な商品
- 瀬棚-SETANA(カマンベールタイプ)
 - 最内-MONAI(サンマルセラタイプ)
 - フロマーージュフレ ● モッツアレラチーズ

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

@cheesedom.jp



オンラインショップ



ホームページ



NISEKO
DONAN
AREA
09

人の手で丁寧に作るチーズの優しい味わいを届けたい
アンジュ・ド・フロマージュ



北限のブナ林で知られる黒松内町で、手作業による丁寧なチーズ作りを行っているのが「アンジュ・ド・フロマージュ」だ。フランス語で「チーズの天使」という意味の店名の通り、近隣の牧場から運ばれる新鮮な生乳を使い、塩分を控えめにした優しい味わいのチーズを作り続けている。

人気の「クロマツナイ ブラン」は、初めはあっさり食べやすく、熟成が進むと濃厚な風味に変化する白カビチーズ。工房で育てている山羊のミルクを使った「フィレール」は、おだやかな旨みが味わい深いセミハードタイプだ。今日も工房から、初心者にも親しみやすく、日常の食卓に寄り添うようなチーズが生まれている。



- 主な商品
- クロマツナイ ブラン ● トーマ クロマツナイ
 - クランベリー ● アンジュ カレ ● フィレール

〒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・新千歳空港内「興農社」にて販売中

@ange.de.fromage



ホームページ

NISEKO
DONAN
AREA
10

黒松内町産の良質な生乳を使い熟練の技で作る人気のチーズ
黒松内町特産物手づくり加工センター トワ・ヴェール



黒松内町の牧草地に佇む緑の屋根が印象的な「トワ・ヴェール」。1993年から町の特産物手づくり加工センターとして、チーズやアイスクリーム、ハム・ソーセージなどを製造している。ここで30年以上にわたってチーズの製造を担う成田隆志さんは「黒松内産の生乳で手作りする、豊かな風土を凝縮した味わいです」とその魅力を語る。

看板商品の「くろまつないホワイトブルーチーズ」は、「カマンベールとブルーチーズの美味しいところ」をしたチーズ。白カビチーズのクリーミーなコクと、青カビの豊かな風味が絶妙に調和した、どなたにも食べやすい味わいが魅力だ。ブルーチーズは少し個性が強いと感じていた方にも、自信を持っておすすめしたい。カットしやすくしたクリームチーズは、醤油と鰹節をかける冷や奴風味の和風アレンジも人気だ。近年では新商品の「クリームチーズブレッド(バジル)」が北海道地チーズ総選挙2024で受賞し、新たな話題を呼んでいる。

- 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)
 - くろまつない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 ● くろまつないゴーダ

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

@towaveil



オンラインショップ



ホームページ



NISEKO
DONAN
AREA
11

枠にとらわれない自由な発想から世界に誇るチーズを生み出す
ニセコチーズ工房



大手流通企業を早期退職後、フランスでチーズ作りを学んだ近藤孝志さんが2006年に創設した「ニセコチーズ工房」。日本のチーズ業界をリードする存在として知られ、現在は息子の裕志さんがメインの製造を担い、自由な発想からバラエティ豊かなチーズを生み出し続けている。

ジャパンチーズアワードの青カビ部門で3度の最優秀部門賞に輝いたブルーチーズ「二世古 空[ku:]」は、2022年のWorld Cheese Awards SILVERを受賞。オレンジ色が美しい正統派のセミハードチーズ「二世古 柅[momiji]」も、2021年のWorld Cheese Awards SUPER GOLDを受賞している。チーズをドライフルーツでコーティングした美しいデザートチーズ「二世古 雪花[sekka]」も、国内外のコンテストで数々の受賞歴を誇るなど、その品質と味わいへの評価は高い。独自に配合した乳酸菌と、慣習にとらわれない製造方法や熟成方法で、日本のチーズの新たな可能性を追い求める工房の挑戦はこれからも続く。

- 主な商品
- 二世古 柅[momiji] ● 二世古 空[ku:] ● 二世古 雪花[sekka]
 - 二世古 白樺[shirakaba] ● 二世古 楓[kaede]

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

@nisekochenese



オンラインショップ



ホームページ



NISEKO
DONAN
AREA
12

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り、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。

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)

〒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



オンラインショップ



ホームページ

@niseko_takahashi



NISEKO
DONAN
AREA
13

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齋藤愛三さん。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、2024年のジャパンチーズアワードでグランプリを受賞した、かたいチーズ「タカラのタカラ」をはじめ、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。



主な商品

- 白いチーズ「レタラ」 ●かたいチーズ「タカラのタカラ」
- ざるチーズ「ヤッコ」 ●ひょうたんチーズ「青草カチョ」

〒044-0461 虻田郡喜茂別町字中里2-7
TEL・FAX:0136-31-3855
営業日 木曜・金曜・土曜、営業時間 11:00~16:00
詳しくはInstagramでご確認ください



facebook

@takaracheese

NISEKO
DONAN
AREA
14

文豪が愛した看板商品を持つ日本初のカマンベール工房
北海道クレイル



フランスで11年間修業した創業者の西村公祐さんが、ノルマンディー地方の気候に似た共和町で1975年に設立した日本初のカマンベール工房。当時の日本でカマンベールはなじみが薄く、本場仕込みの味はなかなか受け入れられなかった。そこで西村さんは、もっと淡泊なカマンベールを開発。四角い形が特徴の「カレ」は次第に人気を呼び、食通としても名高い文豪・開高健を魅了する看板商品となった。生クリーム入りの「ロワレ」、青カビを挟んだ「おいこみブルー」、シュレッドタイプの「粉雪」も人気だ。

現在は工場長の嶋本清美さんが製造を一手に担い、西村さんから受け継いだ技術と味を大切に守り続けている。乳酸菌が生きたままのカマンベールは、気候変化に合わせた細やかな調整が不可欠。半世紀にわたり愛され続ける、まさに本物の味だ。

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

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



オンラインショップ



ホームページ

@clair_cheese

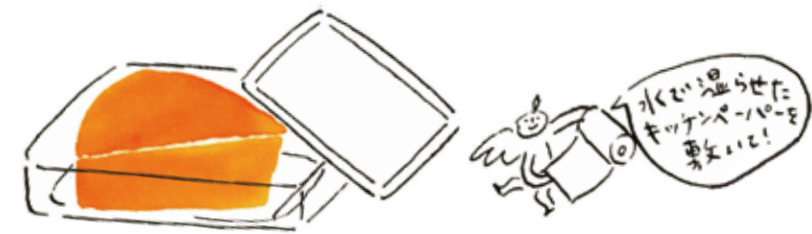


CHEESE
Q & A

3

Q 上手な保存法を教えてください。

A 生鮮食品ですので冷蔵が基本。フレッシュタイプはできるだけ早く食べること。熟成タイプの場合は、切り口が空気に触れないように、切り口にラップを密着させるようにして保存しましょう。ラップがうまく密着しない場合は、アルミ箔で切り口を押さえてから、ラップで包んでもOK。チーズにはある程度の湿度が必要なため(ヤギのチーズを除く)、野菜室での保存がおすすめです。冷蔵室に保存する場合は、水で湿らせたキッチンペーパーを敷いた密閉容器に入れておくとよいでしょう。ただし、フタに水滴がついている場合は、水滴を取ってから2、3時間フタをあけて乾かしてください。



監修: 石川 尚美(チーズプロフェッショナル 石川尚美チーズサロン代表)

乳業メーカーの チーズ工場

MAKER

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約6割が北海道産です。
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。

- 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)

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

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65万トン(2024年度実績)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トップクラスの規模。

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。中でも個性豊か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です。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、パイプの曲がりで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るなど、随所で工夫を凝らしています」。

製品名に付けられている「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。

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 3種のチーズ《濃厚コク旨ブレンド》
- ※原料チーズを十勝主管工場で製造



〒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



オンラインショップ



ホームページ

北海道のおいしさをまっすぐ。
よつ葉

PICK UP

北海道産の乳・乳製品を使用したこだわりの製品をぜひご賞味ください。公式オンラインショップでは数量・販路限定のチーズもご用意しております。

CHEESE RECIPE



カマンベールチーズフォンデュ



北海道十勝大人のカマンベール&ブルーアレンジレシピ



北海道♪サーモンクリームチーズサンド



北海道♪じゃがいものミルクグラタン

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



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。その後もチーズ需要伸長に合わせて、生産設備の増強を図っている。

80年以上の歴史を持つ大樹工場は、地元の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、パ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。

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



〒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

PICK UP

**北海道へのこだわりは
おいしさへのこだわりです。**

「雪印北海道100」は、北海道で生まれ、北海道の酪農とチーズづくりの歴史とともに歩んできた雪印メグミルクが、北海道にこだわって北海道産の生乳を100%使用して、独自の技術で創り上げた、日本人の味覚に合ったチーズです。



CHEESE RECIPE

◎雪印メグミルクのお料理レシピ



カッサータ風



カマンベールシュケメルリ



カッテージチーズのカプレーゼ風



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



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ことができる。「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。

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
- 明治北海道十勝生モzzarella
- 明治北海道十勝生モzzarella パジル仕立て
- 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パルメザンブレンド



〒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

※工場見学のご予約は、ホームページをご覧ください。

PICK UP

**北海道の自然と酪農家の情熱が
育む、十勝ならではのおいしさ。**

「明治北海道十勝」ブランドは、1992年の誕生以来、北海道の大地と酪農家の思いに支えられてきました。豊かな自然環境のもとで搾られる新鮮な生乳を使用し、「ミルクのおいしさ」を最大限に引き出したチーズづくりにこだわっています。カマンベールやモzzarellaなど、日本の食卓に寄り添う多彩なラインアップを展開。本場仕込みの製法と日本人の味覚に合う繊細な仕上げで、多くのお客様に愛され続けています。

CHEESE RECIPE

◎チーズdeクッキング



柚子胡椒ナッツカマンベール



ちぎりモzzarellaの彩りカプレーゼ



スマートチーズとカツオ節の焼きおにぎり



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



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。モッツアレラチーズを始め、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ッツアレラ。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、モッツアレラ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。

主な商品

- クラフトフレッシュモッツアレラ
- クラフトひとくちモッツアレラ
- 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



〒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

PICK UP

1999年に発売を開始し、2024年で25周年を迎えた、売上No.1(*)のモッツアレラチーズ。北海道産生乳を100%使用し、ふんわりとしたミルク感ともちもち食感が人気です。「ミルクのおいしさそのまま製法」でフレッシュなおいしさを実現しています。そのまま食べると「もちもち」、加熱すると「劇的モチとろ〜!」な食感を楽しめます。クセのない味わいなので、お肉・野菜・果物など幅広い食材とアレンジをお楽しみいただけます。

※出典：インテージSRI+ モッツアレラ市場2018年4月〜2025年3月 各年累計販売金額



CHEESE RECIPE



ベーコンと丸ごとモッツアレラのグリル



ジェノベーゼパスタ



フィラデルフィアのカップで簡単♪
ココアクッキー入りチーズケーキ

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



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。

「タカナシ北海道根釧チェリーモッツアレラ」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。コクのある豊かな風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。

主な商品

- タカナシ北海道根釧チェリーモッツアレラ(ひとくちサイズ)
- タカナシ北海道根釧モッツアレラ
- 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



〒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：
お客様相談室 0120-369-059

※工場見学は実施していません。



オンラインショップ



ホームページ

PICK UP

**タカナシチーズの
おいしさのヒミツは根釧地区に。**

おいしさを求めた結果、根釧地区の生乳にたどり着きました。なぜ、根釧地区の生乳なのか？それは牛たちにとって理想的な環境だから。夏でも平均気温が18℃程度で、暑さが苦手な牛たちにとってはまるで楽園。そこでのびのび育った牛から搾った生乳を使用したチーズは、やさしい乳の風味と豊かなコクがあります。



詳しい情報は
こちら



CHEESE RECIPE

タカナシのチーズで作るおいしいレシピをいっぱい掲載している「タカナシクリームコンシェルジュ」。



タカナシクリーム
コンシェルジュ



フレッシュバジル
とチェリー
モッツアレラの
トマトパスタ



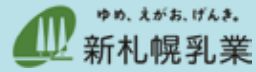
いちごがたっぷり!
ストロベリー
ティラミス



モッツアレラの
フラワー
オードブル

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)



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。同社独自の手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、いろんな種類を少しずつ食べたいという声に配慮した「ちょこっとシリーズ」も発売し、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」もその食感の良さで好評。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。

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



オンラインショップ



ホームページ

PICK UP

小林牧場物語チーズ

良質な生乳を使って美味しいチーズをつくりたい。その思いは、小林牧場の生乳を使用する事で実を結び、「小林牧場物語」シリーズとしてカマンベール・ブルー・ゴーダ・カッテージなど、たくさんのチーズを製造しています。



小林牧場

小林牧場は新札幌乳業の前身「厚別酪農協同組合」の組合員です。江別市で循環酪農に取り組みながら「良質でおいしい牛乳は、健康な牛から。牛たちの健康は良質な餌。良質な餌を生むのは健康な土から。」酪農の基本を大切に守り、生乳を生産しています。



CHEESE RECIPE

ブルーチーズをはじめ、新札幌乳業のチーズを使った乳製品レシピをこちらで紹介しています。



ブルーチーズとゴーダチーズの揚げ餃子



ブルーチーズでディップ



ブルーチーズペンネ

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



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・新さっぽろサンピアザ地下1階「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。

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

PICK UP

北海道産の良質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作り製法によって、丁寧に造り上げたクリームチーズです。お菓子やお料理はもちろん、パン・クラッカーに塗るだけでも大変おいしくお召し上がりいただけます。

CHEESE RECIPE

北海道酪農公社のクリームチーズを使った、さまざまなレシピをホームページにて公開しています!



桃のカスタードグラタン



かぼちゃときのこのうすあげデリ風ピザ



クリームチーズとトマトのブルスケッタ



バイクドチーズケーキ

MAKER
08

用途で選ぶ多彩なモzzarella製品
北海道日高乳業(株)



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zzarella」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。

主な商品

- モzzarella(100gタイプ)
- モzzarella(ひとくちチェリータイプ/96g/12個入り)
- モzzarella(ひとくちチェリータイプ/48g/6個入り)
- マスカルポーネ



〒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

PICK UP

1995年に発売した「北海道日高乳業モzzarellaチーズ」はお客様からご愛顧いただき、2025年で30周年を迎えました。モzzarellaづくり30年の技術とノウハウが受け継がれた老舗ブランドの「北海道日高乳業モzzarellaチーズ」。生食でも加熱してもおいしく、代表的なカプレーゼはもちろんのこと、さまざまな食材に合います。これからも安心・安全・そしておいしいモzzarellaチーズを製造してまいります。

CHEESE RECIPE



ちぎりモzzarellaのカプレーゼ



モzzarellaと生ハムの前菜



チキングリル

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)



おもに道南地区で生産される生乳を原料に、バラエティに富んだ牛乳・乳製品を製造している函館の乳業メーカー。同社では、地元の人気洋菓子店から「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、業務用クリームチーズ「リュクス」を開発。「なめらかな物性は調理や製菓の現場で扱いやすく、マイルドな風味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」(製造本部・山本博紀部長)。リュクスは多くの洋菓子店で原料に使用されているほか、2021年から400gタイプを発売。家庭用市場に進出し、多くの消費者に支持されている。

主な商品

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



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

@hokunyu_official



オンラインショップ



ホームページ

CHEESE RECIPE

SNSで130万再生されたレシピ
りんごのバインドチーズケーキ
(6~8人分)



りんごが美味しく感じる季節にピッタリで、しっとり濃厚なスイーツ！
りんごの甘酸っぱさと濃厚なチーズケーキがやみつきに！

簡単おつまみレシピ
クリームチーズアボカド
(2~3人分)



口当たりなめらか、チーズとアボカドの濃厚マリージュ。
ハーブとブラックペッパーを振ってオシャレにおもてなし！

インスタでレシピ公開中！



地チーズを
もっと食卓に!

北海道地チーズレシピ SELECTION

Instagram

ミルクランド北海道がおすすする北海道のおい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!

@milkandcheeselife



MILK &
CHEESE
LIFE



材料 (2人前)

・北海道産カマンベール	1個
・北海道産バター	5g
・新玉ねぎ (半分に切る)	2個
・水	500ml
・コンソメ顆粒	小さじ1.5
・塩こしょう	少々
・パセリ(刻み)	適量

手順

- フライパンにバターを熱し、新玉ねぎの断面を下にして入れ、しっかり焼き色がつくまで焼く。
- 裏返して、水、コンソメ顆粒を加え、蓋をして10分煮込む。
- 再度裏返してさらに5分煮込む。
- 塩こしょうで味を調え、カマンベールを加えて、火を止める。
- 器に盛り、パセリを散らして完成!



Recipe
とろとろがたまらない
新玉ねぎとカマンベールのスープ



材料 (2人前)

・北海道産さけるチーズ(1cm角)	1本	・冷水	60ml
・むき海老(1cm角)	60g	・そば	2束
・玉ねぎ(1cm角)	1/2個	・水	400ml
・大葉(千切り)	5枚	・めんつゆ(2倍濃縮)	400ml
・薄力粉	小さじ1+大さじ2		
・片栗粉	大さじ3		

手順

- ボウルにさけるチーズ、むき海老、玉ねぎ、大葉、薄力粉 大さじ1を入れて、よく混ぜ合わせる。
- 別のボウルに片栗粉、薄力粉 大さじ2、冷水を入れて、ざっくりと混ぜる。①を加え、軽く混ぜ合わせる。
- フライパンに油を170℃に熱し、②の1/4量を木べらにのせて形を整えて滑らせるように入れる。両面2分ずつ揚げる。
- 鍋に湯を沸かし、そばを袋の表記通りに茹でる。
- 別の鍋に水とめんつゆを入れて沸かし、茹でたそばを加えて一煮立ちさせる。
- 器に⑤を盛り、その上に③をのせて完成!

Recipe
年越しそばもチーズ☆
海老とさけるチーズのかき揚げそば



北海道地チーズ博
Instagram公式アカウント

@hokkaido_jicheese

毎年冬に東京で開催している「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! こちらもチェック&フォローお願いします!



材料 (2人前)

・北海道産モzzarella (一口サイズ)	1袋	・卵	4個
・ベーコン	6枚	・生クリーム	70ml
・玉ねぎ	1/2個	・塩こしょう	少々
・じゃがいも	2個	・サラダ油	大さじ1
・ほうれん草	100g	・刻みパセリ	適量
・ミニトマト	4個	・ケチャップ	適量

手順

- <下準備>
- じゃがいもは5mm角に切る。ミニトマトは4等分に切る。
 - 玉ねぎはみじん切りにする。ほうれん草は軽く茹でて、1cm幅に刻む。
 - ベーコンは1cm幅に切る。
 - モzzarellaはキッチンペーパーで水気を拭きとっておく。
 - オーブンを200℃に予熱しておく。
- ボウルに卵と生クリームを入れてよく混ぜる。
 - スキレットにサラダ油を熱し、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいもを加えて炒める。
 - ほうれん草を加えて軽く炒め合わせ、塩こしょうで味を調える。
 - 卵液を加えて、モzzarellaとミニトマトをのせ、オーブンで20分焼く。
 - パセリをトッピングして、ケチャップを添えて完成。



Recipe
ホームパーティーにおすすめ
モzzarellaのオープンオムレツ



材料 (150ml容器4個分)

・北海道牛乳	150ml	・粉ゼラチン	6g
・北海道産生クリーム	200ml	・水	大さじ2
・北海道産クリームチーズ	150g	・いちご	8個
・砂糖	40g		

<トッピング>

・北海道産生クリーム	150ml	・砂糖	大さじ1/2
------------	-------	-----	--------

手順

- <下準備>
- いちご4個は半分に切り、残りは薄くスライスする。
 - クリームチーズは常温に戻しておく。
- 容器の内側にスライスしたいちごを貼り付け、冷蔵庫で冷やしておく。
 - ボウルに水、粉ゼラチンを入れ、ふやかしておく。
 - 鍋にクリームチーズ、牛乳、生クリーム、砂糖を入れて火にかけ、沸騰直前まで温めたら火を止め、②を加えて混ぜ溶かす。粗熱をとる。
 - ①に流し入れ、1時間冷やし固める。
 - ボウルに生クリーム、砂糖を入れ、底を冷やしながらかき混ぜる。絞り袋に入れる。
 - ④に⑤を絞り、いちごを飾って完成!

Recipe
混ぜて冷やすだけ
チーズパンナコッタ

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・乳製品の美味しさや、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房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、様々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くことができます。店内では道内酪農家からのビデオレター「FARMER'S VOICE」や、チーズ工房からの食べ方提案「北海道地チーズ紀行」などが放映されており、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

@milklandhokkaidotokyo

MILK LAND HOKKAIDO→TOKYO



道内各地選りすぐりの乳製品を品揃えています。

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揃えています。

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

@kururu_no_mori



SHOP DATA

北海道どさんこプラザ



●札幌店
札幌市北区北6条西4丁目JR札幌駅西通北口
TEL:011-213-5053 営業時間 8:30~20:00
定休日:無休



ホームページ



●有楽町店
東京都千代田区有楽町2-10-1東京交通会館1階
TEL:03-5224-3800
営業時間 10:00~20:00(イトインは19:40まで)
定休日:無休(年末年始を除く)



ホームページ

SHOP DATA

きたキッチン



●オーロラタウン店
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
定休日:さっぽろ地下街に準じる

●新さっぽろ店
札幌市厚別区厚別中央2条5丁目7 サンピアザ 地下1階
TEL:011-375-6567 営業時間 10:00~20:00
定休日:サンピアザに準じる

●旭川店
旭川市宮下通7丁目2-5 イオンモール旭川駅前 1階
TEL:0166-74-7101 営業時間 9:00~21:00
定休日:イオンモール旭川に準ずる

●新千歳空港店
新千歳空港国内線旅客ターミナル2階
TEL:0123-46-5818 営業時間 8:00~20:00
定休日:無休



ホームページ

SHOP DATA

Wine&Cheese北海道興農社



新千歳空港ターミナルビル2階
TEL:0123-25-8639 営業時間 8:00~20:00
定休日:無休



ホームページ

