


# 道産チーズ取扱いマップ



## 北海道産商品一覧


二世古 椀(momiji) 12ヶ月	
生産地 / ニセコ	
	椀(もみじ)は、12か月熟成のセミハードタイプのチーズ。長期熟成ならではの旨味が凝縮していきながら、まろやかなミルクの風味を感じます。鮮やかなオレンジ色からニセコの美しい紅葉をイメージして名づけました。


二世古 空(Ku.)	
生産地 / ニセコ	
	ワールドチーズアワード2019で銅賞を受賞したブルーチーズ。空(くう)は、ニセコの爽やかな春の青空をイメージして名づけられました。目の詰まった組織で、穏やかな青カビとナッツ風味が特徴です。溶かして食べるような料理、フォンデュやラクレットに最適です。ポートワインやシェリーなど甘いお酒に合わせて。

二世古 雪花 パイアヤ&パイナップル	
生産地 / ニセコ	
	クリームチーズに、ラム酒漬けたパイアヤとパイナップルのドライフルーツをまぶしたデザートチーズです。


十勝野ラクレット	
生産地 / 十勝	
	北海道十勝野フロマージュで作られる国産ラクレット。専用のオープン等でじっくり溶かし、フランスパンや茹でたじゃがいも、ソーセージ、ブロッコリー、揚げたにんにくなどに絡めてお召し上がり頂けます。

手づくりゴーダチーズ	
生産地 / 札幌	
	昔ながらの手づくり製法でこだわって作られた、4か月熟成のゴーダチーズ。マイルドな風味としっかりしたコクが自慢のチーズです。

中標津チェダー	
生産地 / 中標津	
	コクがありながらも食べやすくソフトな口当たりは、おつまみやおやつ、サンドイッチに。またお料理にも溶けるチーズとして活躍し、幅広い用途に適しています。


十勝野フリー	
生産地 / 十勝	
	白カビと酵母を使用することにより、日本人の口に合うフリーチーズを作りました。国内では珍しい大型、直径30cmのフリーチーズです。第六回オールジャパンナチュラルチーズコンテスト「農林水産局長賞」受賞。北海道洞爺湖サミット提供品。


ベルネージュ	
生産地 / 十勝	
	フランス語で「美しい雪」という意味を持つクリーム入りの白カビチーズ。クリームの濃厚な風味、滑らかな舌触りが特長です。2017年オールジャパンナチュラルチーズコンテスト、白カビ部門金賞受賞商品。


カチョカバロプレーン	
生産地 / 夕張	
	ミルクの香りが豊かでほんのり甘みがあります。そのままテーブルチーズとしておやつやおつまみに。また、加熱するとよく伸び、モチツとした食感が楽しめます。


カチョカバロスモーク	
生産地 / 夕張	
	ミルクの香りが豊かでほんのり甘みがあるプレーンにスモークをかけました。自然のスモークならではの香りがあります。加熱するとよく伸びモチツとした食感が楽しめます。

カチョカバロチョコロ	
生産地 / 夕張	
	あじわい豊かな北海道産の生乳を使ったカチョカバロチーズを食べやすい大きさにしました。焼いたり、電子レンジで温めるなど熱を加えることで、モチモチとした食感とミルクの風味をより一層お楽しみいただけます。


カチョカバロチョコロ スモーク	
生産地 / 夕張	
	あじわい豊かな北海道産の生乳を使ったカチョカバロチーズを食べやすい大きさにしました。香りの良いヒッコリーチップを使用して燻煙しています。


冷凍カウスキッチン バジル	
生産地 / 夕張	
	フレッシュモッツアレラチーズを特製バジルオイルに漬け込みました。おつまみ、サラダのトッピングやピザやパスタなど幅広くお料理もお使いいただけます。【解凍後賞味期限：14日(未開封・冷蔵)】


冷凍カウスキッチン トッポギ風	
生産地 / 夕張	
	カチョカバロにコチジャンを加えた甘辛醤油タレを絡めてトッポギ風に仕上げました。電子レンジで軽く温めてからお召し上がりください。【解凍後賞味期限：21日(未開封・冷蔵)】


カウスキッチン トッポギ風	
生産地 / 夕張	
	カチョカバロにコチジャンを加えた甘辛醤油タレを絡めてトッポギ風に仕上げました。電子レンジで軽く温めてからお召し上がりください


カウスキッチン スーフカレー風	
生産地 / 札幌	
	香辛料が効いた特製カレースープに乾燥させたモッツアレラチーズを漬け込んだ、北海道名物のスープカレー風に仕上げました。電子レンジで軽く温めてからお召し上がりください。

北海道手作りカッテージチーズ	
生産地 / 札幌	
	ポロポロとしたなかにもしっとり感があり、軽い口当たりとフレッシュなミルクの風味があります。脱脂乳からつくられ、他のチーズに比べ低カロリーで塩分も控えめです。


小林牧場 和(なごみ)	
生産地 / 札幌	
	こだわりの生乳を使用。弾力のある食感にミルクの風味がほのかに香ります。スライスしてわさび醤油で食べたり、和食によく合うチーズです。ホット一息なごんでいただけるという意味で”和(なごみ)”と名付けられました。


小林牧場 手づくりカマンベール	
生産地 / 札幌	
	こだわりの高品質生乳を使用。熟成に4週間もの時間と手間をかけた手造りチーズ。毛足の長い、温和な白カビを使用しています。適度な熟成でレトルト処理をしていますので安定した品質を保てます。


小林牧場 手づくりカマンブルーチーズ	
生産地 / 札幌	
	こだわりの高品質生乳を使用。熟成に4週間もの時間と手間をかけた手造りチーズ。外側は毛足の長い温和な白カビ、中は良質な青カビを使用しています。適度な熟成でレトルト処理をしていますので安定した品質を保てます。


小林牧場ワンキュービックフルー	
生産地 / 札幌	
	こだわりの生乳を使用。1カ月かけてゆっくりと熟成させた手造りブルーチーズの食べやすいキューブ型の一口サイズ。ドルチェタイプのなめらかな食感とシャープな味わいが特長。第7回オールジャパンコンテスト優秀賞受賞商品。


小林牧場ワンキュービックゴータ	
生産地 / 札幌	
	こだわりの生乳を使用。4ヶ月かけてゆっくりと熟成させた手造りゴータチーズの食べやすいキューブ型の一口サイズ。このままでも、ナッツなどと一緒にのおつまみ感覚でも。第7回オールジャパンコンテスト優秀賞受賞商品。

小林牧場手作りフルーチーズ超熟タイプ	
生産地 / 札幌	
	ドルチェタイプのなめらかな食感とシャープな味わいが特長。通常熟成40日をさらに独自の製法で追熟させ深い味わいに。料理に入れても一層風味が引き立ちます。


小林牧場 カリッとゴータ	
生産地 / 札幌	
	小林牧場で作ったゴータチーズのみを原料に加熱してカリッとした食感にしました。保存料、添加物は一切使用していません。そのままおつまみやおやつに、砕いてサラダやパスタ、スープのトッピングにもご利用いただけます。


小林牧場 長期熟成ゴータチーズ	
生産地 / 札幌	
	生産者限定(江別市小林牧場)のオーナーこだわりの高品質生乳を使用。好評頂いているゴータチーズを12ヶ月以上熟成させることで、さらに旨みを増しました。

おいしいカマンベール	
生産地 / 十勝	
	カマンベールの本場フランス・ノルマンディに何度も足を運び伝統的な製法を研究し、造り上げた一品です。十勝の気候・風土で「日本人が楽しめる味」に仕上げました。「第4回オールジャパンナチュラルチーズコンテスト」で優秀賞受賞。

田楽みそ漬けカマンベール	
生産地 / 十勝	
	手づくりカマンベールチーズを田楽みそに漬け込んだ和と洋のコラボレーション。JAL国際線機内食採用品。

十勝野クリームチーズ	
生産地 / 十勝	
	ミルクの風味と爽やかな酸味を持つ滑らかな口当たりのクリームチーズ。

バーボンウイスキーウォッシュ120g	
生産地 / 十勝	
	カマンベールチーズの表面をバーボンウイスキーで洗って熟成させたウォッシュタイプのチーズ。バーボンの香りがチーズ全体に広がり、ブルーチーズの風味にも少し似た、個性的な味となっております。お酒が好きな方や少しくせのあるチーズがお好きな方にもお勧めの商品です。

十勝野ワインウォッシュ	
生産地 / 十勝	
	カマンベールの表面を白ワインで洗って(=ウォッシュ)熟成させた、ウォッシュタイプのチーズです。口に含むとワインの香りが広がります。