

道央エリア												
薄川市 クレストジャパン	札幌市 サツラク 農業協同組合	札幌市 新札幌乳業	長沼町 長沼あいす	札幌市 フットリアビオ 北海道	江別市 北海道酪農公社	足寄町 足寄町農業協同組合あしょろチーズ工房	清水町 あすなろファーミング	足寄町 しあわせチーズ工房	鹿追町 カントリーホーム風景	新得町 共働学舎新得農場	帯広市 香林農園	
クリームチーズ ラムレーン ラム酒漬けチーズと、オレンジピール砂糖漬けをブレンドしたフルーティーで爽やかで濃厚なチーズです。	サツラク ピュアプラン 濃厚なコクと爽やかな酸味が特長のヨーグルトベース。料理やお菓子づくりなど、幅広く使用できます。	北海熟成手づくりブルーチーズ 生タイプ 生産者限定のこだわり高品質生乳使用。「手づくりブルーチーズ」を独自の製法で熟成させた超熟成ブルーチーズです。	北のおいちーず(しようゆ風味) 濃厚で風味豊かな北海道産の生乳を使ったチーズと、道産大豆・小麦を使つた醤油で、さかい風に仕上げました。	イタリア職人がつくるカチョカヴァロ 北海道生乳を100%使用し本場イタリアの職人が仕上げたカチョカヴァロです。Japan Cheese Award 2014金賞受賞	手造りクリームチーズ 新鮮な北海道産生乳と生クリームを原料に、素材の美味しさを生かした風味豊かなクリームチーズです。	熟モッツァレラ「ころ」 棒状に削ぎたチーズを短くカットし、約2週間熟成させて味に深みをしました。噛めば噛むほど深い味わいです。	のむヨーグルト 牛乳100%使用。おなかにやさしく、まろやかな味わいの飲むヨーグルト。コクがありつつ、後味すっきりなタイプです。	放牧限定期間生産のハードタイプのチーズです。青草の香り、成熟した深い旨み、ミルクの優しさを感じられます。	草原のヨーグルトでーぱっぽ ブレーン 自家牧場の生乳を使った濃厚なヨーグルト。酸味が少なく、大人から子どもまで楽しめるヨーグルトです。	さくら 口に含むと桜の香りがひんわりと広がる、きめ細やかでホロリとした口溶けのチーズです。	カバラ 拓成の森でじっくりと育まれた、ねっちらり濃厚な味わいのウォッシュタイプのチーズです。	
道央エリア												
江別市 町村農場	乳業メーカー 明治	乳業メーカー 森永乳業	乳業メーカー 雪印メグミルク	芦别市 横市フロマージュ舎	乳業メーカー よつ葉乳業	中札内村 十勝野フロマージュ	更別村 さらべつチーズ工房	鹿追町 鹿追チーズ工房	帶広市 乳と蜜と大地の工房 十勝加藤牧場	上様町 十勝しんむら牧場	清水町 十勝千年の森 ランラン・ファーム	
町村農場クリームチーズ(ブレーン) 保存料・増粘料不使用、自家製の生乳生クリームをふんだんに使った、やさしい味わいのクリームチーズです。	明治北海道十勝パルメザンチーズ 北海道十勝産の生乳を使用したパルメザンチーズ。クセのない、旨みが特長です。北海道産の新鮮な生乳を使ったクリーミーな味わい。	クラフト フレッシュモッツアレラ 100g 北海道100 さけるチーズ(ブレーン) 自家製ヨーグルトを独自のチーズ製法で濃縮。そのまま食べても、サラダにかけてもおいしいチーズです。	横市濃いヨーグルトチーズ 自家製ヨーグルトを独自のチーズ製法で濃縮。そのまま食べても、サラダにかけてもおいしいチーズです。	北海道100チeddar/ゴーダ 北海道十勝生乳100%使用!セミハードタイプのチーズです。ほのかな酸味のチeddarと、マイルドなゴーダの2種類。	ラクレット ホットプレートやフライパンなどでじっくり温めて温野菜などにかけて。濃厚なあつあつチーズが美味です。	スノーホワイト 雪を丸めたような真っ白なフレッシュチーズ。冷蔵庫の中でトロトロに、はちみつやジャムを添えてデザートにどうぞ。	チeddarチーズ5ヶ月熟成 ハードタイプのチeddarを5ヶ月熟成。チーズーストやグラタンに乗せて焼くと香ばしく旨みが増します。	ゴーダチーズ 牛乳本来のコクと旨味たっぷりのジャージー乳100%ゴーダチーズ。熟成の違いで変わる味わいや香りもお楽しみください。	はちみつミルクジャム 様々なバターストにたっぷりつけると染み込むジャムのミルキーさをより一層楽しめます。	北海道No1 ながーいチーズ ロングサイズのさけるチーズ!タケのないわいが逆にクセになる!?細かくさけるので、おつまみやサラダに最適です。		
道東エリア												
江別市 米村牧場 チーズ工房プラツツ	浜町 おおともチーズ工房	標茶町 風牧場	中標津町 JAなかしべつ 乳製品工場	白糠町 チーズ工房白糠酪恵舎	根室市 チーズ工房チカブ	浜町 チーズ工房横井牧場	鶴居村 振興公社酪楽館	幕別町 NEEDS	池田町 ハッピネスデーリィ	大樹町 半田ファーム	士幌町 山岸牧場「さくら工房」	
ナチュラルチーズ24ヶ月熟成 ゴーダタイプのセミハードチーズです。2年の熟成で、チーズの甘みとコクがより深い味わいになりました。	フレッシュモッツアレラ 大友牧場の生乳100%を使用した、食塩不使用のフワフワ食感の、モッツアレラチーズです。	プリティア 搾りたての新鮮な牛乳とオリゴ糖を使用した、素朴な味わい。安定剤や香料などは一切使用しておりません。	なかしべつなめらかクリームチーズ 中標津産の新鮮な牛乳とオリゴ糖を使用した、酸味とまろやかな風味が特長。知床駅白洋深層水の塩で仕上げました。	モッツアレラ あたかもミルクをかみしめる様なジューシーが持ち味。でてきたのそのままの味をお召し上がり下さい。	シマフクロウ 夏の放牧した牛のミルクで作った長期熟成のチーズ。木の実のような香ばしさと熟成の旨味が楽しめます。	アネペ ブランソンイスのミルクを使用した、深い味わいを楽しめるハードタイプチーズ。半年以上熟成させました。	大地のぼっペ 十勝産の良質な生乳を原料に、ぼっペのように柔らかいミルクのお餅のような、深いコクと風味のあるチーズです。	トッピングソフト「リコッタサラータ」 自家生乳の生ソフトクリーム、白糠酪恵舎のリコッタサラータをふりかけた、コラボソフトクリームです。	清見ワンカスク潤地モジー 清見ワンカスク潤地モジー	生乳100%ヨーグルト(ブレーン) かき混ぜると、とろとろ濃厚クリーミー。酪農家だからできる、シンプルな原료と製法にこだわったヨーグルトです。		
釧路・根室エリア												
別海町 なかやまミルク工房	鶴居村 ハートンツリー チーズ工房	別海町 べつかい乳業興社	厚岸町 森高牧場チーズ工房	標茶町 長坂牧場チーズ工房	中標津町 ラ・レトリ なかしべつ	むかわ町 ASUKAのチーズ工房	黒松内町 アンジュ・ド・フロマージュ	岩内町 倉島乳業	八雲町 チーズ工房小栗	安平町 チーズ工房 角谷	黒松内町 トワ・ヴェール	
別海チーズ 12ヶ月熟成、ナツのようないい味わいです。赤ワインとの相性がぴったりです。	ハートの白カビチーズ 鶴居村の生乳で、手作りの、ハート型のチーズです。牛乳そのままでおいしい味がします。	べつかいの牛乳屋さん 別海町の広大な草原と澄みきった空気、摩周湖の伏流水を源とする水で育った牛乳から押されたおいしい牛乳です。	森高牧場ゴーダチーズ 自家牧場の森高牛乳だけ使用。牛乳のコクが感じられ、まろやかな口当たり、おだやかな味わいです。	このみ きめ細かく繊細なチーズです。熟成が生まれ出す芳醇な香りと、しなやかでクリーミーな舌触りをお楽しみください。	ブリック・ド・なかしべつ 中標津の涼涼な牧草が育てられた牛のミルクと、北海道産の本しやものマリアージュが楽しめる逸品です。	ストリング・しおかげ ミネラルたっぷりの牧草で育てられた牛のミルクと、北海道産の本しやものマリアージュが楽しめる逸品です。	ganos soga ピノノワール 余市町ドメーヌタヒコさんの葡萄の絞りかけ(ピノノワール)をまとわせたフレッシュチーズです。	倉島チーズ大福 美味しいチーズを餡(あん)に使用し、北海道のもち米で作れた餅(もち)で包んだ大福です。	ペレ 自然にやさしい、環境にやさしい、地域にやさしい、人にやさしいチーズです。	北海道認証食品 北海道の素材にこだわった、クリーミーでとろける舌触りとコクのあるチーズです。	クリームチーズ 黒松内産の搾りたての生乳を使用。程よい酸味と、ほのかな甘み、滑らかな口当たりが特長のフレッシュタイプです。	
道北・オホーツクエリア												
旭川市 旭川あらかわ牧場	旭川市 伊勢ファーム	美深町 きた牛舎	興部町 チーズ工房アドナイ	美深町 チーズ工房羊飼い	興部町 富田ファーム	ニセコ町 ニセコチーズ工房	登別市 のぼりべつ酪農館	安平町 プロセスグループ 夢民舎	共和町 北海道クレイル	函館市 北海道乳業	日高町 北海道日高乳業	
グリーンチーズ コクの赤 赤いワックスで包まれた、冷蔵庫で熟成させることができます。おいしい育ててお召し上がりください。	江丹別ブラーをもとに、高砂酒造の酒粕を使用して熟成させた、世界初の酒粕ブルーチーズ。そのままでおいしい風味は絶品。	牧場のラクレット 3ヶ月熟成、ウォッシュ系のセミハードチーズです。比較的低温で熟成させた、香りと旨味は、チーズ好きを喰らえます。	牛のチーズのオイル漬け 20年作り続けた本格的なウォッシュタイプのチーズ。ソースのオイルと一緒にオーブンで焼いています。	おこっぺ大地(ラクレットタイプ) ミルク香りとコクのある味わい深いチーズ。とろりと溶かしたチーズをゆでたジャガイモ等にかけてと絶品です。	ブルーチーズ二世古空[ku:] Japan Cheese Award 2016金賞、最優秀部門賞を獲得。優しい青カビの風味がたたらず、爽やかな苦味が素晴らしい。	ピエール・カレ しっかりと風味ながらも、味わい柔らかなウォッシュタイプ。果物やハチミツと一緒に食べるのオススメです。	カチョバロビックロはやきた カチョバロビックロを可愛い一口サイズにしました。焼くとカリッと香ばしく、優しいミルクの味わいが楽しめます。	カマンベール・カレ 日本初のカマンベール工房の第一作目の商品。乳酸菌が生きた牛のカマンベールで、熟成を楽しむことができます。	Primar(プリマール) 道産牛乳100%で作られた、塩分控え目で口に溶けクリーミーな上質の味わいです。便利な使い切りタイプです。	北海道日高リコッタ・ノストラーナ ほのかなミルクの甘みがあり、豆腐のような食感で、サラダやパスタ、パンケーキの具材に最適です。		
道北・オホーツクエリア												
興部町 ノースプレインファーム	興部町 パインランドデーリ	大空町 ひがしもこと乳酪館	富良野町 富良野チーズ工房	雄武町 ブルーグラスファーム	天塩町 べこちちFACTORY	小樽市 北海道保証牛乳	伊達市 牧家	八雲町 八雲チーズ工房	八雲町 八雲ハンドメイドの会	洞爺湖町 レークヒル・ファーム		
オホーツクおこっぺ有機牛乳 有機JAS認定の農場で、ミルクの味を大切に、低温殺菌、ノンホモジナイス製法でつくった有機牛乳です。	こどもモッツアレラ 牛乳を主にした人気のチーズ。生タイプのチーズ、小さくして、そのまま食べるよし、サラダにするよしのチーズ。	カマンベールチーズ 白カビを使用した人気のチーズ。生タイプのチーズ、小さくして、そのまま食べるよし、サラダにするよしのチーズ。	ふらのチーズ ワインチーズ 牛乳本来の豊かな風味と、心地よい酸味が美しい、ワインの香りとコクが特長のナチュラルチーズです。	ミルクストリング ゴーダタイプのチーズにマスターでシードをアレンジ。マスターの香りと、チーズとした食感が楽しめるチーズです。	北海道プレミアム 美瑛牛乳1000ml 美瑛町の気候で育った牛乳から毎日集乳される生産量限定の特選牛乳。新鮮さとおいしさをそのままお届けします。	牧家のクリームチーズケーキ クリームチーズと飲むヨーグルトを、レモンピールの利いた果汁で仕上げた、濃厚でコク深いゴム風船入りのチーズケーキです。	カチョバロ ヤクモ 焼くと濃厚でありながら、あっさりと牛乳本来の風味が味わえるチーズです。	牛乳の華 セミハードタイプ 春から秋までは放牧牛の牛乳を使用。八雲町の良質乳で母さんたちが心を込めて育てた牛乳の華です。	ミルクたっぷりプリン 濃厚クリームと、とろとろミルクの二層仕立てプリン。ひと瓶で2度美味しい、欲張りプリンです。			

掲載している商品はほんの一一部です!

出店情報

B 帯広会場 ブース出店

S 帯広会場 セレクトショップで取扱い

- 帯広では出店していません

B 札幌会場 ブース出店

S 札幌会場 セレクトショップで取扱い