


道産チーズ取扱いマップ





北海道産商品一覧


カチョカバロブレーン	
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ブ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。


HOKKAIDO おいちーず(しょうゆ味)	
生産地 / 夕張	
	まるで「さきいか」のようなチーズです。しょうゆ味なのでそのままビールや日本酒、焼酎のおつまみに最適です。


カチョカバロチッコロ	
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。


カチョカバロチッコロ 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上がりください。【解凍後賞味期限：21日(未開封・冷蔵)】


北海道手作りカッテージチーズ	
生産地 / 札幌	
	ボロボ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ブルー	
生産地 / 札幌	
	こだわりの生乳を使用。1か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 手づくりゴダチーズ	
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。昔ながらの手造り製法と半年に及ぶ熟成による、マイルドな風味としっかりした「コウ味」が自慢のチーズです。天然にがりを含んだ伯方の塩を使用しています。

小林牧場 長期熟成ゴダチーズ	
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。好評頂いているゴダチーズを12ヶ月以上熟成させることで、さらに旨みを増しました。


田楽みぞ漬けカマンベール	
生産地 / 十勝	
	手づくりカマンベールチーズを田楽みぞ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。


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クセのあるチーズがお好きな方にもお勧めの商品です。

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 ペッパーカマンブルー	
生産地 / 札幌	
	こだわりの生乳を使用。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。赤唐辛子と黒こしょうのダブルスパイステイストはお酒に良く合う刺激的な辛さです。

小林牧場ワンキュービックゴダ	
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ダ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 カリッとゴダ	
生産地 / 札幌	
	小林牧場で作ったゴダチーズのみを原料に加熱してカリッと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。

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。

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。

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。

フリーチーズカチノ	
生産地 / 十勝	
	日本人に合った食べやすいチーズに仕上げ、こくの濃厚な味わいと食感があり、一度食べたらくせになるチーズ。ワインとの相性は抜群です。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。モンドセレクション銀賞受賞。十勝ブランド認証品。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。

北海道熟成ゴーダチーズ	
生産地 / 十勝	
	北海道産生乳を100%使用。北海道の大自然が育んだ生乳から生まれたナチュラルチーズです。豊かに広がる大地とおいしい空気のもと、ひとつひとつ手塩にかけてじっくりと熟成させました。7ヶ月熟成ならではのミルクのコクと甘みが広がり、日本酒や焼酎にもおすすめです。