

セレクト5 食べ比べ商品一覧

北海道の地チーズ35品目の中から、気になる5種類を選んで食べ比べできます。

「ECO FARM CAFE 632」のみ、35品目の中から5種類を選ぶ「セレクト5」を実施します

1 JA中標津乳製品工場
なかしべつなめらかクリームチーズ



中標津町産の新鮮な生乳の豊かなコクを、さわやかな酸味と知床・羅臼の海洋深層水の塩「ラウシブ」で仕上げたチーズです。

2 トロ・ヴェール
クリームチーズ



ほどよい酸味にほのかな甘み、滑らかな口当たりが特徴です。第5回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。

3 北海道乳業
Primar(プリマール)



塩分控えめでくちどけの良いクリームーな味わいが特徴のスプレッドタイプのクリームチーズです。

4 十勝千年の森 チーズ工房
カウベル



生乳100%でつくるセミフレッシュタイプ。黒いのは炭で、若いうちは酸味がありますが、熟成が進むにつれてコクが出てきます。

5 共済学舎新得農場
さくら



口を含むと板の香りがふんわりと広がる、きめ細やかでホロリとした口当たりです。

6 チーズ工房 NEEDS
大地のほっぺミニ



ほっぺのように柔らかいミルクのお餅をイメージしてつくった商品。滑らかな舌触り、コクと風味を口いっぱいに感じてください。

7 ファットリアビア北海道
グラナディエゾ



北海道のハイクオリティな生乳を使い、イタリアで愛されてきた伝統的なナチュラル製法でつくった、ハイブリッドな熟成チーズ。

8 長根牧場チーズ工房
みのり



放牧期間限定でつくる長期熟成のハードチーズです。濃厚なチーズの旨みを楽しむます。

9 チーズ工房チカブ
シマフクロウ



放牧中心の中の良質なミルクでつくった長期熟成チーズ。色味が黄赤く、木の葉のような香ばしさと熟成の旨みを感じられます。

10 新札幌乳業
北海道小林牧場物語手づくり
ゴダチーズ ワンキュービック



北海道 江別市にある小林牧場の生乳を100%使用し、4ヶ月以上熟成させた味わい深いセミハードタイプのチーズです。

11 チーズ工房 アドナイ
ミモレット・アドナイ



3〜6ヶ月ジェンス100%熟成の若い状態のチーズで、熟成が進んだものはまた違った、ねっとり食感と優しい風味が楽しめます。

12 雪印メグミルク
雪印北海道100
芳醇ゴダ クラッシュ



北海道産生乳100%でつくられた、コクと旨みがギュッと詰まった、ひとくちタイプのナチュラルチーズ。

13 ノースレインファーム
おこっべ有機ゴダチーズ



北海道 興部町の自社牧場で放牧主体に育った健康な牛たちの有機生乳を使用。オランダの「ゴダチーズ」を見習ったチーズです。

14 バインランドデリー
旨みゴダ



自社の搾りたて生乳と食塩のみを使用し、3ヶ月以上熟成。クリームで生感が強く、生乳の甘みと濃厚なコクを同時に味わえます。

15 十勝加藤農場
ジャージーゴダチーズ



ジャージー牛のミルクのうまみがギュッと詰まった、くせの少ない食べやすいチーズです。

16 八雲チーズ工房
カマンベール 遊楽部



八雲町屈指の酪農家の高品質生乳を使い、無調整で丁寧に作りました。やわらかくほろやかな自然の味わいをお楽しみください。

17 ハートファリー
ハートの白カビチーズ



乳質日本一に輝いた鶴岡村の牛乳の味を最大限引き出しました。自給世界一の幸せの白カビチーズ(カマンベールタイプ)です。

18 横市フロマージュ
横市チーズ



乳脂肪分を調整せず、季節ごとの生乳を生かして製造しています。冬の生乳でつくるチーズは黄色みが強く、濃い味わい特徴です。

19 北海道クレール
カマンベール・カレ



日本初のカマンベール工房、第一作目の商品。故・開高健氏も絶賛!!

20 広内エソリスの谷子社
白カビタイプチーズ「コバン」



食べやすさが人気の白カビチーズ「コバン」。優しい味わいで、パン、ナッツやドライフルーツと相性抜群です!

21 おおともチーズ工房
牧場のカマンベール



バター風味が特徴で、しっかりとした食感とミルクの風味を堪能できるチーズ。JAL国際線の機内食にも採用されています。

22 はやきたチーズ工房 夢民舎
ブルーチーズはやきた



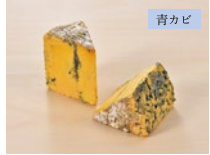
60日間熟成した旨みとコク。生クリームを加え、クセと塩分は控えめに、ALLJAPANナチュラルチーズコンテスト金賞。

23 伊勢ファームチーズ工房
江丹別の青いチーズ



江丹別・伊勢ファームの牛乳を使い、フランスの製法で製造。国産で唯一、JALとANA国際線ファーストクラス機内食に採用。

24 富田ファーム
ジャパンプルーおこっべ



美しい山吹色のポデに、ナッツのような良い香りと、ウニを思わせる濃厚な旨みが魅力。ご飯のお供や日本酒の肴にも合います。

25 ニセコ高橋農場
モッツアレラミニ



やわらかな口当たり、ミルキーな味わい。ミニサイズ(約10g)なので切らずにそのままお召し上がりいただけます。

26 きた牛舎
フェルサンゴ



美深産生乳の甘さを生かすために塩味を控えめに仕上げた、さけるチーズ。牧場の基礎になった牛の号名にちなんで命名しました。

27 べつかい乳業株式会社
べつかいのチーズ屋さん
さけるチーズ



生乳生産量日本一の北海道・別海町の生乳を100%使用。1本1本手づくりで、優しい味わいと生乳本来のおいしさを楽しめます。

28 牧家
牧家ザ・ナチュラルチーズ
プロポローネ



食塩のみで味付けしたクセのない味わい。おつまみやサラダ、オープン料理のトッピングとしておいしくお召し上がりいただけます。

29 足寄町農業同組合あしよチーズ工房
熟モッツアレラ「ころ」



足寄町産生乳でつくったチーズを、さらに乾燥熟成させて焼きたえのある食感と味わいに、嚼むほどに風味と味わい広がります。

30 坂根牧場 life
さけるちょ



アニマルウェルフェア認証牧場の生乳を100%使用したさけるチーズ。ミルクの味をきゅっと詰め込んだ味わいを楽しめます。

31 長沼あいす
北のおいちーず



ジャパンチーズアワード2020(パスタフィラータ/バラエティ部門)金賞受賞。"さきい"風の新鮮な味わいおつまみチーズです。

32 ニセコチーズ工房
デザートチーズ二世吉 雪花[sakka]
ババイヤ&ババナッブル



クリームで濃厚なチーズに、ドライフルーツをまぶしました。その見た目はまるで宝石のようなよう

33 ASUKAのチーズ工房
秘密のチーズ



シンプルなおつまみをオリーブオイルとワインビネガーに漬け込むことで、華やかさを演出。サラダのトッピングなどに最適です。

34 レックヘルブ・ファーム
ハーブソルトストリングスチーズ



パジルや昆布などをブレンドしたオリジナルハーブソルトを練り込みました。ガーリックの風味とハーブの香り口の中に広がります。

35 富良野チーズ工房
ふらのチーズ たまねぎ



富良野の「たまねぎ」をゴダチーズに練り込んだチーズはそのままでおいしく、サラダやオムレツなど料理にも幅広く使えます。

<p>フレッシュ</p> <p>生乳を乳酸菌や酵素で固め、水切りする非熟成タイプ。牛乳本来の風味と爽やかな酸味が特徴です。</p>	<p>ソフト</p> <p>白い酵母に覆われた自然の表皮のチーズ。水分が多く柔らかくあり、優しい味が特徴です。</p>	<p>ハード</p> <p>加熱して圧力をかけ水分を抜き、半年から長いものだと数年かけて熟成させたチーズ。削って料理に使ったりと芳醇な香りと旨味が楽しめます。</p>	<p>セミハード</p> <p>圧力をかけて水分を抜き、数か月熟成させたやや硬めのチーズ。しっとりとした食感で、クセが少なく食べやすいチーズです。</p>	<p>白カビ</p> <p>表面に白カビを挿入付け、中心に向かって熟成させるチーズ。トロリとした濃厚な味わい特徴です。</p>	<p>青カビ</p> <p>チーズの中に青カビを入れて内側から熟成させます。刺激的な香り強い味わいが特徴の個性。</p>	<p>パスタフィラータ</p> <p>イタリア語でパスタは「生地」、フィラータは「糸状に繋がる」。チーズの凝りたるカスと繊維状の組織にするイタリア南部の代表的な製法です。</p>	<p>バラエティ</p> <p>ベースとなるチーズに様々な風味付けを加えたチーズ。味はもちろろん見た目も個性的で新感覚が楽しめます。</p>
---	---	---	---	---	--	---	--

「北海道地チーズ博2021」キャンペーン実施

お気に入りのチーズを選び、SNSで#北海道地チーズをつけて投稿してください! 抽選でプレゼントが当たります。

詳しくは公式アカウントをチェック!