

道産チーズ&フードリスト

ノースブレインファーム(株) 興部町 TEL:0158-88-2000		
品名	タイプ	特徴
ゴータチーズ	セミハード	自社牧場の生乳を使用したゴータチーズを3年熟成させました。
スモークチーズ	セミハード	北海道産の桜のチップで燻したスモークチーズです。

(農)共働学舎 新得農場 新得町 TEL:0156-69-5600		
品名	タイプ	特徴
ラクレット	セミハード	加熱することで、香ばしさと深い味わいが生まれるチーズです。オープンフライパンでとろ〜り焼いて、じゃが芋やパンと一緒に召し上がってください。
さくら	ソフト	口を含むと桜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溶けです。蜂蜜などを添えてデザート風にお召し上がりいただいてもまた美味。
笹ゆき	白カビ	熊笹の酵素や栄養成分の働きにより、白カビ特有の強い香りは比較的抑えつつ、しっかりと熟成をしていきます。共働学舎オリジナル第1号のチーズです。
レラ・ヘ・ミンタル	ハード	アイヌ語で「風の遊び場」。ミルクの甘みを感じる優しい味わい。お子様から大人まで、朝食からおつまみまで、色々な場面でお楽しみいただけます。

十勝池田食品(株) 池田町 TEL:015-572-2225		
品名	タイプ	特徴
十勝骨付ハム	スライス	豚もも肉を骨のついたまま長期塩漬熟成し、スモークして仕上げました。

酪農学園大学 江別市 TEL:011-386-1111		
品名	タイプ	特徴
ゴータチーズ	セミハード	酪農学園大学の製品は、半年かそれ以上じっくり寝かせて熟成させることにより、うま味が増えています。
カマンベールチーズ	白カビ	白カビによるソフトチーズで中心部に向かって熟成し、柔らかなペースト状になった段階で缶に入れて加熱したものでクリーミーでコクがあり、まろやかな風味が特徴です。
クリームチーズ	フレッシュ	熟成しないフレッシュチーズの一つ。酪農学園大学の製品は、なめらかで爽やかな風味と程よい酸味が特徴で、お菓子や料理に活躍します。
ベーコン	加熱	北海道産豚肉をチルド肉のまま原料として、昔ながらの製法(乾塩法)で7日間熟成(塩せき)し、風味良く仕上がっています。
ポロニアソーセージ	あらびき	北海道産豚肉をチルド肉のまま原料として、7日間熟成(塩せき)し、桜のチップで燻煙、肉本来のうま味を引き出しています。

トワ・ヴェール 黒松内町 TEL:0136-72-4416		
品名	タイプ	特徴
くろまつないブルーチーズ	青カビ	約2カ月熟成させ、青カビ特有の風味を抑え、塩分も控えて食べやすく仕上げた商品。2013年・2014年JAL国際線ファーストクラス機内食に採用。
くろまつないホワイトブルーチーズ	白カビ+青カビ	内部は青カビ・外部は白カビの力を借りて熟成させることによりクリーミーで食べやすいブルーチーズ。第1回ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト優秀賞受賞。
くろまつないカマンベールチーズ	白カビ	程やかな白カビを使い、深いコクとなめらかさにもこだわったカマンベールチーズ。2012年・2015年JAL国際線ファーストクラス機内食に採用。
くろまつないのゴータ	セミハード	1年以上熟成させた長期熟成のゴータは、独特の風味とコクのある旨みを感じながら楽しめる商品。2014年JAL国際線ビジネスクラス機内食に採用。

チーズ工房 白糖酪恵舎 白糖町 TEL:01547-2-5818		
品名	タイプ	特徴
ロビオーラ	ウォッシュ	ムチとした食感と独特の風味が特徴のチーズ。海苔や牡蠣など海産物との相性よく、ワインは赤がおすすです。
リコッタサルデー	ハード	ピリッとスパイシー、薄切りにしてビールやスパークリングワインのおつまみとしてお召し上がりください。
テネローアル・ヴィーノ	セミハード	十勝ワイン「山幸」の搾りかすにつけ込んだワインの香りを楽しむチーズです。ベースはテネレロ・シラリカです。
スカモルツァくんせい	パスタフィラータ	地元白糖の山桜でじっくり燻し、香りづけしたチーズ。加熱すると糸を引いて伸びます。

NPO法人 ワインクラスター北海道(小樽市) ☎0134-64-5581

NPO法人ワインクラスター北海道は道産ワイン懇談会のPR担当。行政機関等と連携し、北海道のワインのプロモーションやマーケティング活動を行う中立独立の組織です。ワインを主軸に食と観光にかかわる地域活性化事業、コンサルティングや講演活動、旅行業免許に基づくワインツーリズムの運行、そして「北海道・ワインセンター」を運営しています。
・Facebook、ホームページもご覧ください!

(株)十勝野フロマージュ 中札内村 TEL:0155-63-5070		
品名	タイプ	特徴
おいしいカマンベール	白カビ	本場ヨーロッパと同型のサイズ(250g)で製造・熟成したカマンベール。国際線機内食(ビジネスクラス)に採用されました。
ブリドトカチ	白カビ	30cmの大型チーズ。熟成すると口当りのよい濃厚な味わい。「農林水産省生産局長賞」受賞しました。
田楽みそ漬けカマンベール	白カビ	十勝産の高品質大豆を使用しみそにカマンベールを漬け込んだ絶妙なおいしさ。
ベルネージュ	白カビ	生乳に生クリームを加えて製造したチーズ。なめらかな食感をお楽しみください。

(株)ふらの農産公社 富良野市 TEL:0167-23-1156		
品名	タイプ	特徴
ワインチェダー	セミハード	ふらのワイン(赤)の着色と付香によってワインカラーの大理石模様が浮き出して見える幻想的なナチュラルチーズです。
たまねぎ	セミハード	富良野産のたまねぎを練り込んだゴータチーズで料理の幅を広げるチーズです。ワイン・ビール等のアルコールとの相性も良い。

(有)NEEDS 幕別町 TEL:0155-57-2511		
品名	タイプ	特徴
大地のほっぺ	セミハード	ほっぺのように柔らかいミルクのお餅をイメージして作りました。滑らかな舌触りで、コクと風味が口いっぱい広がります。
榎(かしわ)	ハード	4か月以上の熟成期間中、職人の手によって磨かれ、旨みを増しながら丁寧に仕上げました。特有の深いコクと香りが赤ワインとも大変よく合います。加熱料理や粉チーズとしてもご利用できます。
クリームチーズ	フレッシュ	良質な生乳ならではのきめ細かくクリーミーなクリームチーズです。軽い酸味とまろやかな風味が口いっぱい広がります。
モッツアレラチーズ水入りプチボールタイプ	フレッシュ	十勝幕別町の新鮮で良質な生乳を原料に、ミルクが持つ本来の味をそのまま残したチーズ。口に入れたときにはさっぱりとした感じですが、噛んでいるとじわ〜っとミルクの甘さと風味が口の中いっぱい広がります。

(有)半田ファーム 大樹町 TEL:01558-6-3182		
品名	タイプ	特徴
オチャード	セミハード	加熱タイプのセミチーズです。表面を乾拭きしながら3ヶ月熟成させたセミハードタイプのチーズです。中はねっとりとなめらかです。
チモシー	ソフト	加熱タイプのプレスチーズです。表面を塩水で拭きながら3ヶ月熟成させたので皮が柔らかく、味と香りがまろやかなチーズです。

(有)ランラン・ファーム 十勝千年の森 清水町 TEL:0156-63-3000		
品名	タイプ	特徴
はおび	セミハード	牛乳100%で作る、熟成6ヶ月以上のコクのあるゴータタイプのチーズ。
牛鐘カウベル	ソフト	まわりを炭でまぶした外皮の黒いチーズ。第10回オールジャパンナチュラルチーズコンテスト「審査員特別賞」受賞。
雪むし	フレッシュ	クリームタイプのチーズにブラックペッパーを練り込んだピリッと刺激のあるチーズをモッツアレラで包みました。



北海道の
ワインとチーズ
を楽しもう!

第24回 北を拓く 道産ワインの夕べ

〈とき〉平成31年2月21日(木)
18:30~20:30
(受付開始18:00~)

〈ところ〉ホテルロイトン札幌
3階ロイトンホール
札幌市中央区北1条西11丁目

出展ワイナリー20社

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(池田町)
富良野市ぶどう果樹研究所(富良野市)
はこだてわいん(七飯町)
北海道ワイン(小樽市)
日本清酒 余市ワイナリー(余市町)
札幌酒精工業 富岡ワイナリー(乙部町)
北海道中央葡萄酒 千歳ワイナリー(千歳市)

月浦ワイナリー(洞爺湖町)
ばんけい峠のワイナリー(札幌市)
山崎ワイナリー(三笠市)
宝水ワイナリー(岩見沢市)
マオイ自由の丘ワイナリー(長沼町)
奥尻ワイナリー(奥尻町)
さっぽろ藤野ワイナリー(札幌市)

自然農園(仁木町)
八剣山ワイナリー(札幌市)
OSA-WINERY(小樽市)
NIKI Hills ヴィレッジ(仁木町)
ワイナリー夢の森(余市町)
キャメルファームワイナリー(余市町)

道産チーズ工房等12社

ノースブレインファーム(株)(興部町)
農事組合法人 共働学舎新得農場(新得町)
十勝池田食品(株)(池田町)
トワ・ヴェール(黒松内町)

(有)ランラン・ファーム(清水町)
(有)半田ファーム(大樹町)
(有)NEEDS(幕別町)
(株)ふらの農産公社(富良野市)

(有)プロセスグループ夢民舎(安平町)
チーズ工房 白糖酪恵舎(白糖町)
酪農学園大学(江別市)
(株)十勝野フロマージュ(中札内村)

ホテルロイトン札幌のビュッフェスタイル料理

主催/道産ワイン懇談会
後援/北海道 協力/食クラスター連携協議体、(一社)日本ソムリエ協会北海道支部
協賛/星硝(株)、ウチヤマコーポレーション(株)、東洋ガラス(株)、日本クロージャー(株)、北海道森紙業(株)、大丸(株)、王子コンテナ(株)、札幌自動車運輸(株)、藤田印刷(株)、(有)アーカイ・バック、協進機械(株)、(有)マザーバイナズ、合同容器(株)、(株)アステックエンジニアリング、きた産業株式会社、北海容器工業(株)、(株)大沼、日本山村硝子(株)、(株)オーツアサシスト、菊屋商事(株)、(株)エスケーフーズ、丹羽コルク興業(株)

お問合せ/道産ワイン懇談会事務局(NPO法人ワインクラスター北海道) tel.0134-64-5581