



# 北海道のうまいもので「お・も・て・な・し」 ミルク&ナチュラルチーズ フェア2014

北海道の「うまいもの」  
チーズと乳製品が大集合！

※写真はイメージです。※掲載内容は予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

道内・道外から初出店の人気店が北海道の牛乳・乳製品のコラボメニューをフェア限定で開発・販売します！

# うまいもんでおもてなしマルシェ

北海道  
初出店  
東京の人気店  
**居酒屋 神田新八**  
【東京都千代田区麹町2-9-11】  
気まぐれチーズのペーコソチーズスナック

都心の人気スポットを中心に展開する老舗居酒屋の人気店は、お子さんからお年寄りまでが喜ぶ不思議なスナックを新開発！思わずクセになる不思議な魅力！



北海道  
初出店  
京都の人気店  
**高辻 亮昌(すけまさ)**  
【京都市東山区南西海子町4-34-61】  
道産チーズ入り京風餃子

中華素材を使わず和の食材で作る餃子で人気急上昇中の人気店が、ついに北海道に上陸！京都の和と北海道のチーズの融合を味わってください！



帯広  
初出店  
帯広  
初出店  
札幌で大人気  
**マルヤマドリル**  
【札幌市中央区北1条西27丁目1-72F】  
いろんなチーズパーガー

札幌、円山で話題のハンバーガーショップ。様々なイベントで長蛇の列ができるほどの人気のパーガーを、チーズフェア限定で各地の道産チーズを使い販売。



百貨店  
初出店  
さっぽろ浪花亭監修  
**謎の料理人 谷村田月の店**  
【札幌市中央区南4条西4丁目7 松岡ビル1F】  
オリジナルピザ

札幌で50年の老舗、和食「さっぽろ浪花亭」が監修している「謎の料理人 谷村田月」による「海老ソース」を使用したオリジナルピザを販売！



※メニューの写真はイメージです

おトクに「お・も・て・な・し」

おトクなチーズバッグ

ステージで実演されるレシピや、その料理に使われたチーズを始め、4〜5つのチーズやハルチナイが入って、1袋1,050円(税込)で販売します。おうちに持ち帰って家族や仲間と一緒に北海道産チーズを楽しんでいただけるチーズバッグです！毎日限定50セットを予定。

売切御免  
毎日限定  
50セット



※写真はイメージです

かわいいラテで「お・も・て・な・し」

STV「ジュシスタ」  
タイアップ  
ラテアートカフェ

札幌トッパ/ハリストアのみなさんが日替りで会場に登場し、素敵なラテアートで皆さんを魅了します。丁寧に作られたラテアートは感動間違いなし！1杯420円(税込)を予定。

Standard coffee lab 徳光珈琲 LEGARE(レカール)



※写真はイメージです



ミルク&ナチュラルチーズフェアのおトクな情報を発信中！ 今すぐ検索➡

チーズフェア 2014

検索



※写真はイメージです

帯広開催  
1月16日(木)〜21日(火)

札幌開催

さっぽろ東急百貨店 9階催物場  
1月23日(木)〜29日(水)

10:00〜19:00  
※開催日は16:00まで

10:00〜20:00  
※開催日は16:00まで

主催/北海道牛乳普及協会、ホクレン農業協同組合連合会  
■後援 【札幌】/北海道(一社)中央酪農会議(一社)北海道消費協同会(公社)北海道酪農士会 北海道新聞社 朝日新聞北海道支社 読売新聞北海道支社 毎日新聞北海道支社 日本農業新聞北海道支所 【帯広】/北海道(一社)中央酪農会議(一社)北海道(一社)中央酪農会議(一社)北海道消費協同会(公社)北海道酪農士会 十勝地区農業協同組合 帯広市(公社)北海道酪農士会 十勝支所 北海道新聞社 朝日新聞北海道支社 読売新聞北海道支社 毎日新聞北海道支社 日本農業新聞北海道支所(特別協賛)  
十勝毎日新聞社 【フェアに関するお問い合わせ】ミルク&ナチュラルチーズ2014事務局 株式会社カイエスシー 北海道支社 担当:山下、山廣(やまひろ)、仲野 電話011-717-1817 / FAX:011-717-1819 ※詳細内容は変更になる場合がございます。

# 楽しいイベント盛りだくさん！ミルク&ナチュラルチーズフェア2014

**毎日開催 数量限定**  
大きなチーズから切りたてでおもてなし！  
**カットチーズコーナー**

ホールで仕入れたチーズをその場で好きな分量にお切りいたします。  
切りたてチーズのおいしさをお試しください！



※写真はイメージです

**毎日開催 日替わり 数量限定**  
いろんなチーズでおもてなし！  
**お試しチーズセット**

いろんなチーズをちよとずつ楽しんでみたい！というアナタにぴったりのセットです。  
商品がいろいろ変わるから見逃せません！もちろんお持ち帰りもできます。



※写真はイメージです

**毎日開催**  
社会貢献でおもてなし！  
**道産授産品製品販売コーナー**

北海道内の社会福祉法人で作られた、チーズによく合う「ミルクパン」などを販売する予定です。



※写真はイメージです



**毎日開催**

会いたかったチーズ探しておもてなし！  
**チーズコンシェルジュにお任せ！**

北海道で最もチーズに詳しいおひとり、石川尚美さんが会場で大活躍！お好みのチーズを探すお手伝いをしたり、おすすめチーズを解説いたします！帯広、札幌の両会場で見なさまの疑問などにお応えします。



**毎日開催**

会場内お買い上げ1,000円(税込)以上でワンチャンス！  
**お楽しみ抽選会**

フェア会場内で1,000円(税込)以上お買い求めいただくごとに1回抽選のチャンスがございます！当たりが出れば、素敵な商品プレゼント！



※写真はイメージです

**参加無料**

お子さんたちもおもてなし！  
**yukkyの絵本読み聞かせ & パターづくり体験**

人気のイラストレーターで2児の母yukkyがお子さんたちをおもてなし！未来のミルクファンたくさん集まれ！

**参加無料**  
木・金・土 13:00～実施  
**キッズコーナーもあるよ**



**毎日開催**

牛乳やチーズのレシピの冊子がいっぱい  
**ミルク&チーズライブラリーコーナー**

牛乳・乳製品を使ったレシピの紹介をした冊子や、北海道内のチーズ工房や乳業メーカーのことがよくわかる冊子など、すべて無料でお持ち帰りいただけるコーナーを設置しています。



※写真はイメージです

**毎日開催**

無料で受けられます！  
**骨密度測定と栄養相談**

骨密度測定で計測した数値を見ながら、栄養士による栄養相談が受けられます。お気軽にお立ち寄りください。  
※測定人数には限りがございます。

**帯広会場・札幌会場**  
受付 10:00～16:00  
(最終日は14:00まで)



※写真はイメージです

**帯広毎日開催**

札幌 1/22(水)～29(水)  
**受賞作品展**  
**牛やミルクのある風景 絵画コンクール**

帯広では会場内で楽しんでいただけます。札幌は1月22日(水)から29日(水)まで地下歩行空間にて展示いたします。  
※地下歩行空間での展示作品は、複写したものと異なります。  
**札幌 地下歩行空間展示時間**  
10:00～19:00



※写真はイメージです

**帯広 1/19(日)～20(月)**

13:00～  
**札幌 1/26(日)～28(火)** 13:00～  
**ママさんが考えたレシピ発表&実演・試食！**

忙しいお母さんも働く女性も、パパッとできるおもてなしレシピを伝授します！  
家族や急なお客様へのおもてなしにも使える、北海道産のナチュラルチーズを使った簡単で手早くできるおいしい、オリジナルレシピをステージで実演。魅力的なレシピが繰々登場！「おトクなチーズバッグ」を買えば、レシピもチーズも付いてそのままおウチで料理できちゃいます！



※写真はイメージです

**帯広 1/16(木)～20(月)**

11:00～  
**札幌 1/23(木)～28(火)** 11:00～  
**学生さんが考えた「未来の北海道の家庭のおもてなしレシピ」発表&実演・試食！**

北海道の未来の酪農をになう若者たちの群像劇映画『銀の匙』でいきいきと描かれた北海道の若者。現役の北海道の学生が考えた、北海道のおいしい牛乳・乳製品を使ったレシピをステージで実演・発表！学生ならではの自由な発想が北海道の未来の食卓を変えるかもしれない？！「おトクなチーズバッグ」にレシピも入っています！



※写真はイメージです

汗と涙と泥にまみれた酪農青春グラフィティ

# 銀の匙



累計1200万部突破の大ヒットコミックの完全映画化!!

# 2014.3.7 FRI ROADSHOW!

©2014映画『銀の匙 Silver Spoon』制作委員会 ©荒川弘/小学館





清水町 **あすなるフアーミング**  
手造りバター

さらっとした食感でバターだけ食べ  
てもおいしい。風味がよく、深い味わ  
いが楽しめます。



足寄町 **ありがたう牧場**  
しあわせチーズ工房  
茂登堂牛

やわらかなセミハードタイプのチーズ。  
バターの風味が感じられるような優  
しい味わいです。



亀岡町 **アンジュ・  
ド・フロマージュ**  
ganosoga ビノ・ロール

ドメース・カカヒコのごぶどうの搾りか  
す(ビノ・ロール)をまどわせた、フ  
レッシュチーズです。



旭川市 **伊勢ワザーム**  
江丹別の青いチーズ

ヨーロッパの伝統的製法で作られた、  
しつかりした個性を持ち、塩味と旨味  
のバランスが良いワールチーズです。



浜中町 **おともチーズ工房**  
フレッシュモッツレラ

大友牧場の生乳100%使用した、食  
感不使用のフロッグ食感の、モッツレ  
ラチーズです。



標茶町 **風牧場**  
レタラ

自社牧場の新鮮な牛乳を原料に  
ルーシユ製法で手作りの個性的で  
力強い味のカーンベールです。



札幌市 **サツラク  
農業協同組合**  
サツラク ヒュア Farming

濃厚なコクと爽やかな酸味が特徴の  
ヨーグルトベースト、料理やお菓子つ  
くりなど、幅広く使用できます。



更別村 **さらべんチーズ工房**  
スノホワイト

雪が溶けるように形が崩れ一段とお  
いしくなる、サンバルセラソンの製法で  
作られたチーズです。



鹿追町 **鹿追チーズ工房**  
レミアムチエター18ヶ月熟成

1年半をかけ熟成した結晶化したア  
ミノ酸が、口の中で旨みとして広がる  
味わいの深いチーズです。



札幌市 **新札幌乳業**  
北海道小林牧場物産  
超熟成手づくりワールチーズ【生タイプ】

「手づくりワールチーズ」を独自の製  
法で超熟させ風味を強化した超熟  
成タイプのワールチーズです。



広尾町 **ゼンキュウワザーム**  
ゼンキュウワザームチーズ キヤラウェイ

ミルクの風味を生かしたセミハード  
のチーズにキヤラウェイソフトの爽や  
かな香りがアグアセントのチーズです。



興部町 **チーズ工房アボナイ**  
フロラージュ・ド・エール

オレンジ色の表皮と、強い香りが特  
徴で、中身はねっとりクリーミー。  
マイルドなオッシュュタイプです。

鶴居村 **鶴居村振興公社  
酪産館**  
鶴居ゴールドラベル



興部町 **ノースレイン  
ラテーム**  
オホーツクおこっぺ牛乳

熟成期間が6か月以上の長期熟成で  
引き締め、牛乳の旨みとコクを引き出  
したチーズです。

帯広市 **十勝加藤牧場**  
ゴータチーズ



上士幌町 **十勝しんむら牧場**  
ミルクヤムプレーン、クロレツクリーム

しんむら牧場の放牧牛乳を使った、  
パンやスコモンにたっぷり塗って食  
べられるジャムとクリームです。

池田町 **ハッピネスチーズリー**  
トッピングソフト、リコッタサラータ



池田町 **ハバラギ**  
ハバラギ牛乳

自家生乳の生ソフトクリーム、白糖酪  
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。

中川町 **十勝野フロマージュ**  
フリ・ド・トカチ



大樹町 **半田ワザーム**  
清見ワインかす漬けチモシー

直径30センチで作る、長期熟成のカ  
マンベールチーズ。白カビの香りがよ  
く、深い濃厚な味わいを楽しめます。

興部町 **雷田ワザーム**  
おこっぺ大地



大空町 **ひがしもと乳酪館**  
チエターチーズ

ミルクの香りとコクのある、味わい深  
いラクレットタイプのチーズです。北  
海道認証、オホーツクブランド認証。

黒松内町 **トロ・ゲール**  
くるまっないワールチーズ



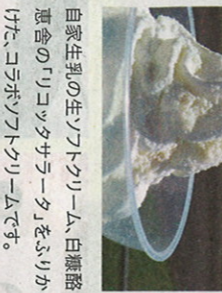
富良野市 **富良野チーズ工房**  
ふらのチーズ、メノン・ポカ・ピエール

青カビの持つ特有の匂いと刺激はそ  
のままに、雑味を抑えたまるやかな味  
わいのワールチーズです。



函館市 **北海道乳業**  
アオモリ

有機JAS認証の良質な有機牧草を  
主食に育った牛の、低温殺菌・ノン  
ホモジナイズの牛乳です。



日高町 **北海道日高乳業**  
北海道日高モツラチーズ

自家生乳の生ソフトクリーム、白糖酪  
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。



小樽市 **北海道保証牛乳**  
特撰丘のまぢえい牛乳

搾りたての生乳を使用したオリジナル  
です。牛乳本来の味わいが楽しめ  
る低温殺菌・ノンホモ牛乳です。



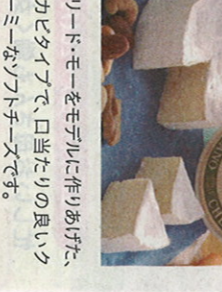
江別市 **北海道酪農公社**  
手造りクリームチーズ

3か月熟成の柔らかなチーズに、赤ワ  
インの絞りかすをまぶして熟成させ  
た風味のあるチーズです。



江別市 **町村農場**  
町村農場クリームチーズ(プレーン)

長期熟成タイプで甘い芳香や穏や  
かな酸味のある、保存性に優れた  
さっぱり風味のチーズです。



せたな町 **村上牧場**  
ミルク工房レタラ  
カリッパ

青草のみで育てたオガニックな新  
鮮ミルクを使用した、せたなの風土  
を生かしたハードチーズです。



大樹町 **雷印メダミルク**  
雷印北海道100クリームチーズ

北海道産100%で作られた、塩分控  
え目で口どけクリーミーな上質の味  
わい、便利な使い切りタイプです。



音更町 **よつ葉乳業**  
北海道十勝100チーズスリット

美味しい生乳を食卓へお届け。美瑛  
町の酪農家から集乳されるトローサ  
ピリチンの高い牛乳です。



江別市 **米村牧場チーズ工房**  
ナチュラチーズ36か月熟成ハードチーズ

3年間の長期熟成で、甘みとコクが  
楽しめる、ワインのお供や料理にも使  
用できる、セミハードのチーズです。



浦水町 **ランランワザーム**  
ペケレ

ヤギ乳を100%使用の3か月熟成さ  
せ、あっさりした食感の中にやさしい  
コクが広がるチーズです。数量限定。



洞爺湖町 **レーケビル・ワザーム**  
生チーズ

牧場の搾りたて牛乳をすぐに加工し  
た旨みと甘みを凝縮した、豆腐のよう  
な食感のフレッシュチーズです。



音別市 **横市フロマージュ**  
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、サラッ  
たかけでもおいしいチーズです。



音更町 **よつ葉乳業**  
北海道十勝100チーズスリット

自家製生乳を100%使用。よつ  
葉カマンベールをブレンドし、風味を  
生かしたコクのある味わいです。



浦水町 **ランランワザーム**  
ペケレ

ヤギ乳を100%使用の3か月熟成さ  
せ、あっさりした食感の中にやさしい  
コクが広がるチーズです。数量限定。



洞爺湖町 **レーケビル・ワザーム**  
生チーズ

牧場の搾りたて牛乳をすぐに加工し  
た旨みと甘みを凝縮した、豆腐のよう  
な食感のフレッシュチーズです。