

／ 売り切れ次第終了 ／

国産チーズ工房 応援ブース

Japan Made

協力：チーズEXPOアンバサダー チーズのAYU 🍷



祖父、父、共に料理人で子供の頃から食に関して並々ならぬ関心をもつ。料理人を経験した後、チーズ輸入商社チェスコ株式会社に入社。京都・大阪にある百貨店のチーズ専門店で14年にわたりチーズを販売。CPA認定チーズプロフェッショナル、シュヴァリエ・デュ・タスト・フロマージュの資格も持つ。プライベートでも【チーズまみれ会】というチーズイベントを主宰。チーズを通じて人と人をつなぐ架け橋として日々奔走する。

アイコンの説明



各種受賞歴あり



山羊乳を使用



予約販売

09 株式会社アトリエ・ド・フロマージュ

長野県

ウォッシュ・オ・カルヴァドス

【チーズタイプ】 ウォッシュ



リンゴを原料に蒸留酒"カルヴァドス"でチーズの表面をウォッシュした、ほのかにりんごの香りが漂います。

10 株式会社アトリエ・ド・フロマージュ

長野県

ココン

【チーズタイプ】 酵母



日本では珍しい酵母系熟成タイプのチーズ。ハチミツやジャムなどを添えて食べるのもおすすめです。

11 株式会社アトリエ・ド・フロマージュ

長野県

プチカマンベール

【チーズタイプ】 白カビ



芳醇なクリーミーさが余韻に残るカマンベール。その特徴的なコクのある風味は他にはないチーズです。

12 株式会社アトリエ・ド・フロマージュ

長野県

プチブルー

【チーズタイプ】 青カビ



青カビチーズ特有の刺激と香気に加えて独特の滋味がありチーズ内部の青カビの周囲が白くなってくる頃が食べ頃。

13 山田牧場

滋賀県

ラクレット

【チーズタイプ】 セミハード



茹でたじゃがいもにもかけておいしい。

14 山田牧場

滋賀県

琵琶のトロ

【チーズタイプ】 セミハード



滋賀特産の耐暑しの乳酸菌を用いて発酵させたチーズです。溶かしてパンにのせてもOK。

15 山田牧場

滋賀県

イタリアンカチョカパロ

【チーズタイプ】 セミハード



ハーブなどを加えて熟成。加熱するとのびがよく美味しいチーズです。

16 ナカシマファーム

佐賀県

白カビチーズ

【チーズタイプ】 白カビ



ブルーベリージャムをかけるとチーズケーキのような味わいに。ワインとの相性も抜群。

17 ナカシマファーム

佐賀県

できたてさけるチーズ

【チーズタイプ】 フレッシュ



おやつにもオススメ！クセがなくミルクの旨みがストレートに感じるフレッシュなさけるチーズです。

18 ナカシマファーム

佐賀県

BROWN CHEESE



糖度が50度以上もあります。濃厚でありながら、優しくスムーズで舌馴染みの良い甘さです。

19 ナカシマファーム

佐賀県

青じそモッツアレラ

【チーズタイプ】 フレッシュ



カプレーゼ、ピザ、グラタン、パスタなどいつものチーズを使う代わりにどうぞ。

20 ナカシマファーム

佐賀県

おつまみ BROWN CHEESE&ゴーダ

【チーズタイプ】 アソート・セット



BROWN CHEESEとゴーダの2種入り。甘いとしょっぱいでエンドレスに食べちゃいます！お酒のお供に！

21 ナカシマファーム

佐賀県

チーズトースト モッツアレラ&ゴーダ

【チーズタイプ】 アソート・セット



とろけるチーズとして使いやすい大きさにカットしてセットしています。チーズトース트에ぜひ！

22 kotobuki cheese

鹿児島県

kanaya white-熟成白カビ

【チーズタイプ】 白カビ



塩気とミルクの旨味のバランスがとれた味わいのチーズに仕上げました。

23 kotobuki cheese

鹿児島県

kanaya blue-S

【チーズタイプ】 青カビ



鹿屋産青かびチーズ。全体的に優しい味わいです。塩気もバランスよく、お酒などよくあいます。

24 kotobuki cheese

鹿児島県

kanaya wash-芋焼酎熟成

【チーズタイプ】 ウォッシュ



地元鹿屋市の大海酒造の本格芋焼酎で磨き、熟成させたウォッシュタイプのチーズ。白麹を使った芋焼酎独特の香り。

25 kotobuki cheese

鹿児島県

MEGUMIN-鹿屋の恵み×クミン

【チーズタイプ】 セミハード



そのままはもちろん、削ってパスタ、サラダ等料理の仕上げに最適です。

26 kotobuki cheese

鹿児島県

kanaya cheese strawberry淡雪

【チーズタイプ】 フレッシュ



1番人気！白苺・淡雪フリーズドライチゴを使用したデザートタイプのフレッシュチーズです。

27 ミルク工房そら

京都府

ジャージーストリング

【チーズタイプ】 フレッシュ



京都府の西北端 久美浜町からお届け。搾りたてのおいしい牛乳を使用した裂けるチーズです。

28 ミルク工房そら

京都府

ジャージーゴーダ

【チーズタイプ】 セミハード・ハード



京都府の西北端 久美浜町からお届け。搾りたてのおいしい牛乳を使用した半年熟成チーズです。

29 ミルク工房そら

京都府

ジャージーモッツアレラ

【チーズタイプ】 フレッシュ



京都府の西北端 久美浜町からお届け。搾りたてのおいしい牛乳柔らかジュシーモッツアレラです。

30 ミルク工房そら

京都府

フロマージュ・デュ・くみはま 小サイズ

【チーズタイプ】 酵母



ジャージー生乳100%と乳酸菌と酵母の力で熟成したクリーミーなコクもあり味わい深いチーズです。

31 チーズ工房乳いーずの物語。

広島県

スカモルツァ 醤油漬

【チーズタイプ】 フレッシュ



スライスしてそのまま、お茶うけやおつまみに。日本酒ととても相性の良いチーズです。

32 チーズ工房乳いーずの物語。

広島県

雪子

【チーズタイプ】 フレッシュ



爽やかな酸味とミルクの香り。熟成が進むにつれ酵母独特のまろやかな食感に変化、赤ワインや日本酒などと相性が良くなります。

33 チーズ工房いーずの物語。
広島県
さいてちいーず
[チーズタイプ] フレッシュ



700円
ミルクの香りと塩味のバランスが良く、食べやすいチーズです。

34 チーズ工房いーずの物語。
広島県
ドライチーズ(燻製)
[チーズタイプ] フレッシュ



700円
そのまま食べられる、おつまみに最適なチーズです。塩味と燻製の風味は、ビールや日本酒にぴったり！

35 チーズ工房いーずの物語。
広島県
OLD NANATSUKA
[チーズタイプ] セミハード



900円
ワインやビールとの相性が抜群です。加熱してラクレット風にパンやジャガイモなどにかけるのもお勧め。

36 ITALCHEESE合同会社
岐阜県
RICOTTA di San Francesco リコッタ
[チーズタイプ] フレッシュ



1,500円
脂肪分が少なく、柔らかくクリームのような食感が特徴で、豊かなミルクの風味とほんのりとした甘さが楽しめます。

37 ITALCHEESE合同会社
岐阜県
MOZZARELLA di San Francesco モッツアレラ
[チーズタイプ] フレッシュ



2,000円
ミルクの風味が豊かで、やわらかな弾力と癖のない味わいが特徴のフレッシュチーズです。

38 ITALCHEESE合同会社
岐阜県
STRACCIATELLA di San Francesco ストラッチャテッラ
[チーズタイプ] フレッシュ



2,500円
高品質なしぼりたて生乳を使用した、濃厚でクリーミーなミルクの香りのある豊かで繊細な味です。

39 ITALCHEESE合同会社
岐阜県
STRACCIATELLA al Tartufo di San Francesco ストラッチャテッラ黒トリュフ入り
[チーズタイプ] フレッシュ



2,500円
イタリア産黒トリュフのペーストをたっぷりに加え、香り豊かなトリュフの風味とクリーミーで濃厚なミルクの味。

40 高秀牧場
千葉県
草原の青空
[チーズタイプ] 青かび



1,500円
牛乳の甘みと、青かびの独特な風味がよく合うブルーチーズです。

チーズEXPO 北海道十勝 チーズセレクト

47 チーズ工房NEEDS
大地のほっぺ
ナチュラルチーズ



1,450円
あっさりした中にもコクがあり、滑らかな舌触りを、口いっぱい感じて下さい。

48 チーズ工房NEEDS
モッツアレラチーズ
さけるタイプ



620円
ミルクの味をそのまま残したさけるチーズです。

49 チーズ工房NEEDS
モッツアレラチーズさけるタイプ
(ホワイトペッパー入り)



620円
ホワイトペッパーを練り込むことにより、香り残るミルクの味を残したさけるチーズです。

50 チーズ工房NEEDS
モッツアレラチーズ
真空タイプ



760円
トマトや生ハムとの相性が良く、サラダ感覚でお召し上がり下さい。

51 チーズ工房NEEDS
みそちーず



1,560円
味噌とチーズが織りなす芳醇な香りとコク、濃厚な旨みが凝縮されました。

52 チーズ工房NEEDS
クリームチーズ



900円
濃厚クリームチーズ特有の酸味もすっきりとし後引く美味しさです。

53 十勝千年の森チーズ工房
牛鐘(カウベル)



850円
表面を炭で覆ったドーナツ型のチーズ。

54 十勝千年の森チーズ工房
北海道十勝
なが〜いチーズ



800円
長さ20センチ以上のさけるタイプのチーズ。

55 十勝千年の森チーズ工房
はおび



800円
熟成期間6か月以上のコクのあるチーズ。

56 十勝千年の森チーズ工房
雪むし



800円
胡椒の効いたクリームタイプのチーズをモッツアレラチーズで包んだ2層のチーズ。

57 十勝千年の森チーズ工房
チーズ3点セット
(なが〜いチーズ/はおび/牛鐘[カウベル])



1,100円
なが〜いチーズ・はおび・牛鐘(カウベル)の3点の食べ比べチーズセット。

58 十勝千年の森チーズ工房
美味しいチーズのオイル漬け



1,500円
美味しい牛のチーズをハーブと香辛料と共にオイル漬けにしました。

59 しあわせチーズ工房
大空ヨーグルト



700円
不飽和脂肪酸を多く含み、柔らかで優しい舌ざわりとすっきりとした後味のチーズです。

60 しあわせチーズ工房
幸 -sachi-



1,500円
5〜11月の放牧期間中のミルクで製造する長期熟成のチーズです。

61 しあわせチーズ工房
幸12ヶ月熟成



1,800円
幸の中でも脂肪の少ない時期に製造したものを中心に12ヶ月熟成しました。ハチミツを思わせる甘さや風味、ミルクの優しさを残しつつ、熟成の旨味、燻したナッツ香のバランスがとても良いハードタイプチーズです。

62 広内エブリスの谷チーズ社
白カビタイプ コパン



1,350円
優しい風味で食べやすい白カビタイプチーズです。

63 広内エブリスの谷チーズ社
フロマージュブラン



900円
爽やかな風味、フワフワな食感の、濃厚まるやかフレッシュチーズ。スプーンですくって、お料理に加えるだけで味が引き立ちます。サワークリームやホイップクリームのように使ってください。

64 広内エブリスの谷チーズ社
フリーズドライチーズ



1,000円
ビールのお供や、ごほうびおつまみ、アウトドアにもぴったりなフリーズドライチーズ。

65 十勝野フロマージュ
おいしいカマンベール



2,200円
フランス伝統の味を再現しつつ、十勝の気候・風土で日本人が楽しめる味に仕上げました。

66 十勝野フロマージュ
田楽みそ漬け
カマンベールチーズ



1,300円
甘口の田楽みそがチーズを優しく包み込み、口当たりがとてもよくなります。

67 十勝野フロマージュ
生クリーム入り白カビチーズ
ベルネージュ



1,500円
爽やかな生乳と濃厚なクリームのコクを引き出した贅沢な一品です。

68 十勝野フロマージュ
パーボンウイスキー
ウォッシュチーズ



1,300円
パ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似た個性的な味です。

69 十勝野フロマージュ
十勝野ワインウォッシュ



1,300円
表面を十勝産の白ワインで洗って熟成させたワインの香りがお口いっぱいに広がるチーズです。

70 十勝野フロマージュ
なかさつないカマンベール



1,200円
他社製より、ほのかな甘みとクリーミーな味わいがあり、上品な風味が特徴です。