

# 釧路総合振興局記者クラブ配付資料

報道発表資料の配付日時 令和4年（2022年）10月27日（木）11:00

発表項目	「チーズなスイーツフェア in くしろ」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発 表 者	
	月 日 ( ) 時 分	発 表 場 所	
概 要	<p>1 目的</p> <p>釧路管内の酪農は産出額750億円（R2）で管内農業の約8割を占める基幹産業となっており、牛乳・乳製品工場などの関連産業も多く、中でもチーズの生産は生乳生産者が自ら工房を立ち上げるなど、管内の6次産業化の軸となっています。</p> <p>一方で、管内産のチーズは大手メーカーと比べて高価なことから、主な購買層は年齢層が高く、若年層の食べる機会が少ないことや管外消費者へのPR不足が課題にあります。</p> <p>このため、振興局では幅広い年齢層が楽しめるスイーツに着目し、管内産チーズの魅力発信と消費拡大を目的に、5つのチーズ工房と菓子店・飲食店が連携し、「チーズなスイーツフェア in くしろ」を開催します。</p> <p>2 フェアの内容</p> <p>(1) 期間 令和4年（2022年）10月29日（土）～12月4日（日）1ヶ月間</p> <p>(2) フェア参加飲食店 チーズスイーツの販売・提供店：15店舗</p> <p>(3) 実施内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・参加菓子・飲食店で地元チーズを使用したスイーツの販売・提供</li> <li>・ルパン三世フェスティバルin浜中町において、管内産チーズ試供品の配布（10月29日（土）11時～14時 100セット）</li> <li>・道内産の牛乳・乳製品を使った料理の写真をInstagramに投稿された方の中から、抽選で10名に管内産乳製品詰め合わせ（牧場の恵みセット）をプレゼント</li> </ul> <p>特設HP「チーズなフェア特設サイト」のURL <a href="http://www.info946.com/cheesefair/">http://www.info946.com/cheesefair/</a>（25日（火）から開設）</p>		
参 考			
報道(取材) に当たって のお願い	積極的な報道をお願いします。		
担 当 (連絡先)	釧路総合振興局産業振興部農務課（担当者：高橋、藤島） 電話：0154-43-9220		

# Cheese na Sweets Fair in Kushiro

チーズなスイーツフェア in くしろ

チーズの世界。

おいしい

あまい

くしろのシェフとパティシエが、  
地元チーズを美味しく食べるスイーツを提供します!

2022

10.29 Sat - 12.4 Sun

SNS投稿  
キャンペーン 同時開催!

期間中、キャンペーン公式アカウントいずれかを  
フォローして北海道産ミルクやチーズを使った料理の画像・  
動画にハッシュタグ「#ミルクdeクック」をつけて投稿すると、

抽選で  
10名様

マルシェくしろ  
「牧場の恵みセット」  
をプレゼント!

#ミルクdeクック  
で投稿!

特別メニュー提供店

**菓子処 なかじま**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**銅路チーズケーキ**  
¥194(税込)

地元産チーズのなかでも上級者向けの赤カピチーズ「ロビオラ」をぜいたくに使った、ほんのり甘いソフトなお当りのチーズケーキ。

〒 銅路市浦見3-3-16  
☎ 9:00~19:00  
☎ 0154-41-2347 第2・4日曜日

**ケーキハウス ノエル**  
[おおともチーズ工房]のチーズ使用



**チーズパイ**  
¥180(税込)

ハーブがほのかに香る人気のチーズ「キャラウェイ」を使った濃厚なチーズパイ。サクサクしっとり食感の香ばしいパイ生地が秀逸です。

〒 銅路町光和8-35-2  
☎ 11:00~18:00  
☎ 0154-38-2404 水曜日

**森高牧場**  
[森高牧場]のチーズ使用



**チーズモッフル**  
¥360(税込)

牧場直営のソフトクリームショップとしても人気の森高牧場のおすすめは、チーズとハムをはさんだ、食感もたのしいお餅のワッフル。

〒 厚岸町宮園1-375  
☎ 10:00~17:00(土日は10:00~17:30)  
☎ 0153-52-7707 不定休

**絵をかくケーキの店 パルミエ**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**チーズまんじゅう**  
¥270(税込)

北海道産のチーズにハードタイプの「モンヴィーゾ」を加えて風味を高め、あずき餡でくるんだパイまんじゅう。甘みと塩味が絶妙な一品。

〒 銅路市桜ヶ岡2-13-5  
☎ 9:00~20:30  
☎ 0154-91-3666 不定休

**パティスリー コルネ**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**チーズなシュー**  
¥200(税込)

**チーズなマカロン**  
¥130(税込)

北海道産マスカルポーネと「リコッタチーズ」をあわせてココのあるクリームで、シュークリームとマカロンがとってもチーズフル!

〒 銅路市昭和中央3-44-7  
☎ 10:00~19:00  
☎ 0154-51-8040 水曜日

**カフェアンドレスト ハートンツリー**  
[ハートンツリー]のチーズ使用



**白カピチーズケーキ**  
¥480(税込)

カマンベールチーズをふんだんに使った濃厚ケーキ。表面はこんがり、中はしっとり食感に。ワインにも良く合います。【要電話確認】

〒 鶴居村字雪裡496-4  
☎ 11:00~14:00  
☎ 0154-64-2542 木曜日

**よるパフェ[jior(イオル)]**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**季節限定 和栗と安納芋のモンブランパフェ**  
¥1,800(税込)

フレンチレストラン「イオマンテ」の1Fにオープンした夜パフェ専門店。美味しさの決め手はシェフ特製「リコッタチーズ」のクリームです。

〒 銅路市末広町2-23  
☎ 19:00~22:00(L.O.21:30)  
☎ 0154-65-1802(レストランイオマンテ) 月~木曜日

**創作わしょく・わいん mosaïque**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**洋なしのコンポート**  
~リコッタチーズとミルクジャムを添えて~  
¥850(税込)

洋なしはシャンパンでコンポートし、ブラックベリーをまとうたサルデーで味を引き締め。贅沢に一口で頬張るようにお召し上がりください。

〒 銅路市栄町2-1-1(ホテルバコ向かい)  
☎ 18:00~1:00(L.O.0:30)  
☎ 090-1306-7838 不定休

**Farm Restaurant Cuore**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**酪恵舎のリコッタチーズのカッサータ**  
※コース料理のデザートとしてのみご提供  
¥8,800(税込)

ホイップした生クリーム・ドライフルーツ・砕いたチョココレットを中に入れてふんわりと仕上げ、凍らせたアイスとムースの中間のような食感のドルチェに。

〒 白糠郡白糠町茶路川西  
☎ [火・水・木]11:30~18:00(L.O.17:00)、  
[金・土]11:30~15:00(L.O.14:00)、18:00~21:00(L.O.20:00)  
☎ 01547-2-5030 月曜日・月2回の不定休

**フォト喫茶 夢風舎**  
[厚岸チーズ工房なんくる]のチーズ使用



**チーズ工房なんくる「海霧」のホットサンドセット**  
¥1,100(税込)

唯一、チーズ工房なんくるのチーズ「海霧」が味わえるカフェ。濃厚なチーズをアツアツのホットサンドでいただく至福のひとつ。

〒 厚岸町片無去669  
☎ 10:00~16:00  
☎ 0153-57-2230 水曜日※12月から冬季休業

**BISTRO TAKKE**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**バスク風チーズケーキ**  
¥660(税込)

**テイクアウト(1本)※要前日予約**  
¥2,160(税込)

チーズの芳醇な香りとなめらかな口ざわりが特徴の一品。伊達産かぼちゃと幕別産インカのみでやさしい甘さのスイーツ。

〒 銅路市川上町4-1-5(赤ちょうちん横丁内)  
☎ 17:00~1:00(L.O.0:00)  
☎ 080-1867-0153 月曜日

**くし炉 あぶり家**  
[おおともチーズ工房]のチーズ使用



**モンブラン風カタラーナ**  
¥495(税込)

時間とともに変わる食感を楽しめるカタラーナの上には生クリームのムース、そして栗を使ってモンブラン仕立てに。

〒 銅路市末広町5-6  
☎ 16:30~23:00(L.O.22:30)  
☎ 0154-22-7777 年中無休

**CAMP DE ROBATA**  
[おおともチーズ工房]のチーズ使用



**フルーツレアチーズプリン**  
(左:パブリカジャム/右:ベリーソース)  
各¥495(税込)

フルフルとやわらかいレアチーズプリンの上には自家製のベリーソース、銅路産パブリカのジャムとコンポートの2種の味が楽しめます。

〒 銅路市入江町6-6  
☎ ランチ11:00~15:00(L.O.14:30)、ディナー17:00~21:30(L.O.21:00)  
☎ 0154-65-7780 年中無休

**旬料理 心**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**ぶりんのころ(チーズソルト)**  
¥380(税込)

トロリとした食感のシェフが作るこだわりのプリンに、濃厚なココを生む「リコッタ・サラータ」をトッピング。道の駅しらぬか恋間で販売。

〒 白糠町東2条南1-1-11  
☎ 17:30~21:00  
☎ 01547-2-2211 不定休

**レストラン はまなす**  
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**黄色いチーズプリン 他**  
¥330~385(税込)

5種類の味わいのプリンは、どれも酪恵舎のチーズを使用。「黄色いチーズプリン」は「マスカルポーネ」と地元の自然卵がベストマッチ。

〒 白糠町東2条南2-1-26  
☎ 11:00~21:00  
☎ 01547-2-2188 水曜日(月2回連休あり)

**チーズなスイーツフェア inくしろ**  
特設サイトはコチラ



<http://www.info946.com/cheesefair/>

新型コロナウイルス感染症の状況を考慮し、フェアの内容を変更、または中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。