



## ■参加チーズ工房の詳細

**厚岸町 厚岸チーズ工房 なんくる**  
スタンプラリーは対象外です

●町の内ワット産茶「夢風車」でも販売

Info  
厚岸郡厚岸町太田南10  
tel.0153-52-2879  
営業/10:00~16:00  
休/不定休  
※訪問の際は事前連絡

牧主の石澤さんと酪農の仲間と立ち上げた農家が手がけるチーズ工房。工房では、放牧牛の出してくる牛乳。草だけを食べる牛の力をそのまま備わったチーズ作りを大切にしており、セミハードタイプの「藍(かすみ)」、フレッシュタイプのカチョカボ、ストリングとハードタイプの「海霧(かいむ)」を製造しています。

**標茶町 長坂牧場チーズ工房**

●専用ホームページのネットショップで販売

Info  
標茶町字中チャンペ111-8  
tel.015-488-6355  
営業/9:00~17:00  
休/土曜日

標茶町で酪農を営む長坂牧場3代目流行さん3弟の康裕さんが作る、農家手作りのチーズ。春先に搾った良質な生乳だけを使った長期熟成の「ありのり」、ウォッシュとセミハードの特徴を併せ持った「このみ」、セミハードの「わいん」、胡椒を混ぜて熟成させたハードタイプの「こよう」などを製造しています。放牧牛乳の味わいが存分に楽しめるチーズです。

**鶴居村 丘の上のオーベルジュ・ハートンツリー**  
カフェとチーズ工房あわせて1スタンプです

●鶴居たんちようプラザ「つるばーの家」でも販売

Info  
鶴居村字権津496-4  
tel.0154-64-2542  
営業/11:00~14:00  
休/木曜日

鶴居村の小高い丘の上に建つカフェ&レストラン「ハートンツリー」。オーナーシェフの藤部佐知子さんが村の牛乳でチーズを製造。ハートの形をした白カビチーズは、クセがそれほど強くない食べやすいチーズで、丸形のチーズに比べ外側と内側で熟成の濃み具合が異なり、味わいの違いが楽しめるチーズです。

**厚岸町 森高牧場**

●道の駅 厚岸ブルメパークでも販売

Info  
厚岸町宮内1-375  
tel.0153-52-7707  
営業/10:00~17:00  
休/なし

自家牧場で放牧して育てた乳牛から搾った自然な味わいの牛乳を使い、ソフトクリームやチーズを販売。森高牧場で製造するチーズはセミハードタイプのゴーダチーズ。熟成期間2~3か月の比較的若いミルクな味わいで、香りもクセが少なくそのまま食べても、いろいろな料理に使っても美味しくいただけます。

**浜中町 おおともチーズ工房**

●コープはまなか他でも販売

Info  
浜中町茶内西8851番地  
tel.0153-65-2431  
営業/10:00~17:00  
休/不定休

おおともチーズ工房では、北海道浜中町の風土を生かし熟成タイプから非熟成タイプまで、様々な種類のチーズを製造。デンマークの「ハバティ」というチーズがモデルのセミハードタイプチーズ「レクタン」や「キャラウェイ」、本番フランスのチーズがモデルの「ミモレット」、カマンベールやカチョカボ、モッツアレラ、ビザも人気です

**鶴居村 鶴居乳製品工房「酪楽館」**  
スタンプラリーは鶴居たんちようプラザ「つるばーの家」

Info  
【鶴居乳製品工房 酪楽館】  
鶴居村字権津435  
tel.0154-64-0088  
【鶴居たんちようプラザ「つるばーの家」】  
鶴居村権津1-1  
tel.0154-64-6390  
営業/【夏季】9:00~18:00  
【冬季】9:00~17:00  
休/冬季の高速道路閉日、年末年始

鶴居村は乳質コンテストで何度も日本一に輝いたことがある高品質牛乳を生産する地域。「酪楽館」では村の良質な生乳から「鶴居」の名を冠したセミハードタイプのチーズを製造販売しています。同じセミハードタイプでも、製造工程や熟成期間などにより味や個性が異なるチーズをラインナップしており、鶴居たんちようプラザ「つるばーの家」で販売しています。

**白糠町 チーズ工房白糠酪恵舎**

●道の駅しらぬか恋間でも販売

Info  
白糠町茶路東1線116-11  
tel.01547-2-5818  
営業/9:00~16:30  
休/不定休

地元の良質な生乳を生かし、郷土の味として地域の食卓に根づくチーズを目指す「白糠酪恵舎」。代表の井ノ口和良さんはイタリアの北と南で技術を学び、白糠の食材に合うイタリアチーズに特化して製造しており、匠的な技術力をもって「食べた人の顔が自然と緩んでしまう」そんな最高のチーズを作ることを目指としています。

## ■パンフレット表紙及びスタンプラリー台紙

職人魂と大地が育んだ  
メイドイン北海道の美しい乳質  
珠玉のチーズ!

Welcome  
くしろチーズ&スイーツフェア

**KUSHIRO Cheese & Sweets FAIR 2024**

抽選で当たる!  
くしろチーズ&スイーツスタンプラリー  
2024. 10/5[sat] ▶ 11/10[sun]  
くしろ産 ナチュラル チーズセット 1000円  
牛乳贈答券 400円分 GIFT 900円

【お問い合わせ】くしろチーズ&スイーツフェア事務局  
〒085-0801 北海道白糠町 旭町1-1-1 (旭町郵便局内)  
TEL0154-23-3331 AM10:00~PM5:00(土曜日を除く)  
主催:北海道酪農振興機構

**くしろチーズ&スイーツ スタンプラリー** 2024. 10/5[sat] ▶ 11/10[sun]

＜参加&応募要領＞  
STEP1 パンフレットに掲載されたチーズ工房または飲食店・スイーツ店を訪問  
STEP2 対象商品(チーズまたはスイーツ)を購入してスタンプを獲得  
STEP3 スタンプを3つ集めたら必要事項記入の上、参加店に設置してある応募箱に投函して応募ください。

＜賞品＞  
くしろ産 ナチュラル チーズセット 1000円  
牛乳贈答券 400円分 GIFT 900円

※応募期間必ずご記入ください。応募書の発行は、商品の提供をもって終了させていただきます。当抽選は令和6年11月中旬頃、商品の提供は令和6年12月中旬頃予定しています。当抽選は抽選日当日の抽選結果の取り扱いはいたしません。詳細は専用ホームページをご覧ください。※WEB版のスタンプラリーは武蔵県民限定です。スマートフォンで応募できます。

くしろチーズ&スイーツフェア 特設サイト

**参加店MAP**

さらに詳しいMAPはこちら  
Google Map

参加店MAP: フランダンス舞野店、ノエル、Flower&Cafe 香、ALCOWE PLAZA KUSHIRO Cafe de H、Fresh Cream Desserts Jit、EGG Cafe、なかしま、クワンソウ春採本店、モンクール、おまかせのケーキの店、N/MIエ

▼下記を切り取り2つ折りにして、スタンプカードとしてご使用ください▼

網管内のチーズ工房や酪農飲食店を巡りスタンプを3つ集めて応募しよう!

氏名 \_\_\_\_\_  
住所 \_\_\_\_\_  
〒 \_\_\_\_\_  
電話 \_\_\_\_\_

＜ご感想＞  
●スタンプカードの活用について  
●スタンプラリーについて

## 02 スタンプラリーの開催

菓子店15店舗・チーズ工房5店舗を巡るスタンプラリーを実施。

スタンプを3つ集め、フェア参加店舗に設置した応募箱に投函することで応募が完了。

### ■景品

賞品A賞：くしろ産ナチュラルチーズセット：10名

賞品B賞：牛乳贈答券400円分：90名

### ■応募者内訳

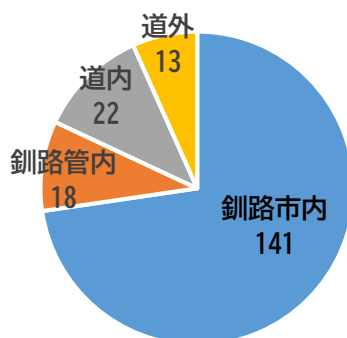
釧路市内：141人

釧路管内：18人

道内：22人

道外：13人

合計：194人



## 03 牛乳・乳製品PRイベント（キックオフイベント）の開催

くしろチーズ&スイーツフェアの宣伝と管内産牛乳・乳製品PRを兼ねたイベントを実施。

■実施日時：10/5～10/6 10:00～14:00

■実施場所：くしろたんちょう市場ぐるめ館（釧路市幸町13丁目1-1）

### ■実施内容

- ・チーズの試食及び牛乳・ワインの試飲（チーズ：100食、牛乳：200杯、ワイン：60杯）
- ・パンフレット、PR資材等の配布（180セット）
- ・ポスター・牛乳乳製品パッケージの展示
- ・来場者アンケートの実施

### ■実施結果

- ・チーズ、牛乳、ワインは来場者から好評を博し、販売店を問い合わせる来場者も多かった。
- ・イートインスペースで試食品を食べながらパンフレットを眺める来場者が多く、チーズ&スイーツフェアへの参加の動機付けとなった。



## 04 スタンプラリー参加者のアンケート結果

スタンプラリーの応募用紙にアンケート欄を記載し、応募者からの感想を聞き取った。

### ■設問

- ①くしろチーズ&スイーツフェアの感想
- ②スタンプラリーの感想

### ■回答内容（抜粋）

- ①くしろチーズ&スイーツフェアの感想
  - ・普段行くことのないお店に行ったり、珍しいチーズスイーツを食べる機会ができた。
  - ・釧路のチーズ・スイーツはとても美味しかった。
  - ・スイーツに各店舗の特徴がでていて良かった。
- ②スタンプラリーの感想
  - ・景品数をもっと増やしてほしい。
  - ・色々なお店に行くきっかけができた。
  - ・応募に必要なスタンプ数が3つだったので気軽に参加できた。

### ■スタンプラリー応募用紙

釧路管内のチーズ工房や掲載飲食店を巡り  
スタンプを3つ集めて応募しよう!

氏名 \_\_\_\_\_  
〒 \_\_\_\_\_  
住所 \_\_\_\_\_  
電話 \_\_\_\_\_



<ご感想>

●くしろチーズandスイーツフェアについて

●スタンプラリーについて

## 05 参加菓子店及びチーズ工房への聞き取り

フェアに参加した菓子店及びチーズ工房にフェア実施による効果や意見について聞き取った。

### ■回答数

菓子店：15店舗 チーズ工房：6店舗（ハートンツリーは菓子店として整理）

### ■内容（一部抜粋）

- ①今回のフェアでチーズ工房や商品のPRになったか  
**なった**：17店（81%） **ならなかった**：1店（5%） **どちらでもない**：3店（14%）
- ②フェアによる集客効果  
**あった**：10店（47%） **なかった**：1店（5%） **変わらない**：10店（48%）
- ③今後もフェアの継続を希望するか  
**希望する**：16店（76%） **希望しない**：0店（0%） **どちらでもない**：5店（24%）
- ④地場産チーズを使った商品について（菓子店のみ回答）  
**充実させたい**：9店（60%） **増やす予定はない**：3店（20%） **変えない**：3店（20%）

### ■意見・要望（一部抜粋）

- ・フェア期間後半の集客が伸び悩んだので、フェアのPRを強化してほしい。
- ・来年度も参加したいと考えているため、今後、企画があれば連絡してほしい。
- ・今年はフェア関連のお客様が多く店の周知につながった。来年にも期待したい。