

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7年(2025年)2月27日(木) 11:00

発表項目	「くしろチーズ&スイーツフェア」の開催結果について		
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>釧路管内の基幹産業の一つである酪農業を支援するため、釧路総合振興局では、釧路管内のチーズ工房と菓子店・飲食店が連携した「くしろチーズ&スイーツフェア(以下「フェア」という。)」を開催し、フェア参加チーズ工房及び店舗を巡るスタンプラリーを実施しました。さらにフェアの開催に合わせ、フェアの宣伝及び牛乳・乳製品のPRを兼ねたキックオフイベントを下記のとおり開催しました。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 開催概要及び結果</p> <p>(1) くしろチーズ&スイーツフェア</p> <p>ア 期間 令和6年(2024年)10月5日(土)～11月10日(日)</p> <p>イ 参加店舗 釧路管内のチーズ工房 : 7工房 釧路管内の菓子店及び飲食店 : 15店舗</p> <p>ウ 実施内容 上記菓子店及び飲食店において、管内産チーズを使ったスイーツ等を販売した他、対象店舗を巡るスタンプラリーを実施しました。スタンプラリーでは、スタンプを3個集めた参加者のうち抽選で10名に3,000円相当のくしろ産ナチュラルチーズセット、90名に牛乳贈答券400円分を贈呈しました。</p> <p>エ 実施結果 対象商品販売個数 : 4,550個(前年度2,075個) スタンプラリー参加者(応募総数) : 194人(前年度131人)</p> <p>(2) くしろチーズ&スイーツフェア・キックオフイベント</p> <p>ア 実施日 令和6年(2024年)10月5日(土)及び10月6日(日)</p> <p>イ 場所 くしろたんちょう市場(釧路市幸町13丁目1-1)</p> <p>ウ 実施内容 管内産のチーズ、牛乳及びワインの試食・試飲、フェアのパンフレットや牛乳の消費拡大に関するPRグッズの配布及び管内産牛乳・乳製品のパッケージの展示等を行いました。</p> <p>2 備考 フェアに係る報告書は別紙のとおりです。 また、フェアの開催結果及びキックオフイベントで実施したアンケートの結果は釧路総合振興局産業振興部農務課ホームページにて公開しています。 URL : https://www.kushiro.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/212031.html</p>		
参 考			
報道(取材) に当たって のお願い			
他のクラブ との関係	同時配付		
	同時レク		
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、樋郡) 電話:0154-43-9220		

令和6年度釧路チーズ工房フェア開催状況

01 実施概要

- イベント名 : くしろチーズ&スイーツフェア
- 期間 : 令和6年10月5日～11月10日
- 参加菓子店 : 15店舗
- 参加チーズ工房 : 7店舗 (重複1店舗 (ハートンツリー))
- スタンプラリー参加者 (応募総数) : 194人 (昨年131人)
- 対象商品販売個数 : 4,550個 (昨年2,075個)
- 参加店一覧

○菓子店等

丘の上のオーベルジュハートンツリー
詩とパンと珈琲 モンクール
フォト喫茶 夢風舎
ホテル夢工房
EGG Café
菓子処なかじま
絵をかくケーキの店パルミエ
クラッツ春採本店

フランダース芦野店
Farm restaurant Cuore
flower&cafe 椿
ケーキハウス ノエル
Café de H (ANA)
レストランはまなす
fresh kream desseats jiri

○チーズ工房

厚岸チーズ工房なんくる
長坂牧場チーズ工房
丘の上のオーベルジュハートンツリー
森高牧場

おおともチーズ工房
鶴居乳製品工房「酪楽館」
チーズ工房白糠酪恵舎

■提供スイーツ一覧

**丘の上のオーベルジュ
ハートンツリー**
[ハートンツリーのチーズ使用]



白カビ チーズケーキ
¥1,100 (税込)
¥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。羊のヨーグルトと道産クリームチーズも使用。二種類のお味をお楽しみください。

鶴居村字菅根496-4 TEL0154-64-2542
営/11:00~14:00 休/水曜日

詩とパンと珈琲 モンクール
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



マロンクリームクロワッサンダイヤモンド
¥340 (税込)

白糠酪恵舎「リコッタチーズ」を使ったマロンクリームをサンドしたクロワッサンダイヤモンド。アーモンドをトッピングした生地との相性が抜群です。

釧路市米町2-3-4 TEL0154-65-5072
営/10:00~16:00 休/月曜日・火曜日

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**
¥1,250 (税込)

チーズ工房なんくるのチーズ「海霧」が唯一味わえるカフェ。アツアツのホットサンドで濃厚なチーズを味わい、贅沢なひとときをお楽しみください。

厚岸町片敷地689 TEL0153-57-9290 休/水曜日
営/10:30~11:00 (10月16日・11月6日) 営/12時から冬季休業

ホテル 夢工房
[鶴居酪楽館]のチーズ使用



シマエナガ フロマージュ
¥420 (税込)

木苺のジュレとバニラブリュレをフロマージュブランのレアチーズで優しく包みこみ、可愛いシマエナガに。美味しい苺美味い苺のケーキです。

鶴居村字菅根野地4-6-20 TEL0154-65-2181
営/11:00~18:00 休/月曜日

EGG Café
[おおともチーズ工房]のチーズ使用



ハニーチーズホットサンド
¥750 (税込)

はちみつ+チーズの組み合わせは絶品! 溢れ出す少し甘めのチーズにブラックペッパーをプラスして、くどすぎず食べやすいのが特徴。

釧路市北大通1-2(EGG内) TEL0154-61-5555
営/11:00~17:30 休/MOの休館日

菓子処 なかじま
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



釧路チーズケーキ
¥220 (税込)

地元産チーズのなかでも上級者向けの赤カビチーズ「ロビオラ」をぜひたくに使った、ほんのり甘いソフトな口当たりのチーズケーキ。

釧路市深井3-3-16 TEL0154-41-2347
営/9:00~19:00 休/第2・第4日曜日

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
¥291 (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。

釧路市桜ヶ岡2-13-5 TEL0154-91-3666
営/9:00~19:00 休/不定休

クラッツ春採本店
[森高牧場]のチーズ使用



チーズクッキー
¥140 (税込)

大地の恵み、濃厚なくるみ産チーズをたっぷり使い、しっとり焼き上げたチーズクッキーに、酸味の効いた爽やかな味わいのラズベリージャムをサンドしました。

釧路市春採7-15-18 TEL0154-46-5373
営/9:00~20:00 休/年中無休

フランダース芦野店
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



クリームダンジュ
¥411 (税込)

まるで雪が溶けるように、ミルクなチーズクリームが口いっぱいに広がります。甘酸っぱいフランボワーズソースの後味も爽やかな魅惑のケーキ。

釧路市芦野2-2-1 TEL0154-66-0039 休/水曜日
営/11:00~18:00(10月10日・11月10日) 営/12時から冬季休業

Farm Restaurant Cuore
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



**リコッタチーズと
クルミのトルタ**
¥660 (税込)

「白糠酪恵舎」リコッタチーズのコクがある旨味とクルミの香ばしさが絶妙なデザートです。しっとりとした食感をお楽しみください。

白糠町栗原1 TEL0154-76-0010 休/月曜日・火曜日
営/11:30~18:00(10月17日) 10月18日・11月17日(10月18日・11月17日) 11:30~15:00(10月18日) 11:30~15:00(11月17日) 16:00~21:00(10月20日)

Flower&Cafe 椿
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



リコッタティラミス
¥550 (税込)

「リコッタ」と「テネッロ・シラカ」2種のチーズがありなすやわらかな口当たりとさわやかな香りが、上品でさっぱりとした大人の味わいに。

釧路市花園7-11 TEL0154-65-6885
営/11:00~17:00(10月16日) 休/日曜日・月曜日

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
¥200 (税込)

おおともチーズ工房の「レクタン」にキャラウェイシードというハーブの種を混ぜて熟成させた「キャラウェイ」を使い焼き上げた濃厚チーズパイ。サクとした食感でチーズの香りが口いっぱいに広がります。

釧路市釧路町光和8-35-2 TEL0154-38-2404
営/11:00~18:00 休/水曜日

**ANA CROWN PLAZA KUSHIRO
Cafe de H**
[森高牧場]のチーズ使用



**イタリアン
サンド**
¥600 (税込)
店内 ¥620 (税込)

自家製生フランスパンにジェノベーゼソースをぬりグリルポークと特製マリネをサンド。仕上げに「森高牧場」のゴーダチーズをトッピングした絶品イタリアンサンド。

釧路市御町3-7 ANAクラウンプラザホテル釧路 1F
TEL0154-35-1297 営/10:00~18:30 休/年中無休

レストラン はまなす
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



チーズプリン各種
¥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。

白糠町栗原2-1-26 TEL0154-76-2188 休/水曜日
営/11:00~14:30(10月17日) 11:00~20:00(10月18日) 11:00~20:00(11月17日)

Fresh Cream Desserts jiri
[白糠酪恵舎]のチーズ使用



jiriのチーズオムレット
¥460 (税込)

中はしっとり、外はさっくりなスポンジ生地に道産産のフレッシュな生乳と「リコッタチーズ」を加えて、ミルクの香りを高めた生クリームをふんだんに使用。優しくとろける食感をお楽しみください。

釧路市北大通5-3 TEL0154-64-5702
営/水/木/日 12:00~18:00(10月17日) 休/月曜日

■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



● 町内のフォト喫茶「夢風車」でも販売

Info
厚岸郡厚岸町太田南10
tel0153-52-2879
営/10:00~16:00
休/不定休
※期間中は家事代行業務

牧場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、放牧牛の出してくれる牛乳、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「霞(かすみ)」、フレッシュタイプのカチョカパロ、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
標茶町字中テンバツ11-8
tel015-488-6355
営/9:00~17:00
休/土曜日

標茶町で酪農を営む長坂牧場3代目の浩行さんと弟の康裕さんが作る、農家手作りのチーズ。春夏に搾った良質の生乳だけを使った長期熟成の「みのり」、ウオ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「こしょう」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



● 鶴居たんちゅうプラザ「つるばーの家」でも販売

Info
鶴居村字菅根496-4
tel0154-64-2542
営/11:00~14:00
休/木曜日

鶴居村の小さ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依知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進み具合が異なる、味わいの違いが楽しめるチーズです。

厚岸町 森高牧場



● 道の駅厚岸グルメパークでも販売

Info
厚岸町吉面1-375
tel0153-52-7707
営/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タチーズ。熟成期間2~3か月の比較的若いミルクレーな味わいで、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いいただけます。

浜中町 おおともチーズ工房



● コーブはまなか他でも販売

Info
浜中町茶内西8線51番地
tel0153-65-2431
営/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」、カンパルやカチョカパロ、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ゅうプラザ「つるばーの家」



Info
【鶴居乳製品工房 酪楽館】
鶴居村字菅根435
tel0154-64-3088
【鶴居たんちゅうプラザつるばーの家】
鶴居村鶴居茶1-1
tel0154-64-6390
営/（夏季）9:00~18:00
（冬季）9:00~17:00
休/冬季のみ毎週月曜日
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な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、鶴居たんちゅうプラザ「つるばーの家」で販売しています。

白糠町 チーズ工房白糖酪恵舎



● 道の駅しらぬか会館でも販売

Info
白糠町茶路東1線116-11
tel01547-2-5818
営/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「白糖酪恵舎」。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、白糖の食材に合うイタリアン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輝んでしまう」そんな最高のチーズを作ること目標としています。

■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 珠玉のチーズ！
メイドイン銅路のおいしい賞沢

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]
期間中の各チーズ工房や酪農販売店を3スタンプ＆3つの集めで必ずお楽しみ！

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
TEL0154-23-3331 AM10:00~PM5:00(土日祝を除く)
主催：北海道道庁総合振興局

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ください。

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

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

※ご応募の際は、賞品の抽選は、賞品の抽選をもって行われます。抽選日は令和4年11月中旬頃。賞品の賞品は全額現金で換金いたします。賞品がなくなり次第抽選は終了となります。抽選はくしろホームページをご覧ください。※WEB版のスタンプラリーは紙版と異なり、スマートフォンで応募できます。

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

① フランダース戸野店
② ケーキハウス/エール
③ Flower&Cafe 椿
④ ANA GROWE PLAZA KUSHIRO
⑤ Cafe de H
⑥ Fresh Cream Desserts JET
⑦ クラウン春採本店
⑧ EGG Café
⑨ 菓子系 なかしま
⑩ 餅とパンと製菓 モンクール
⑪ パルミエ

▼下記を切り取り3つ折りにして、スタンプカードとしてご利用ください▼

銅路管内のチーズ工房や酪農販売店を巡り
スタンプを3つ集めて応募しよう！

氏名
〒
住所
電話番号

<ご感想>
●くしろチーズ&スイーツフェアについて ●スタンプラリーについて

02 スタンプラリーの開催

菓子公司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

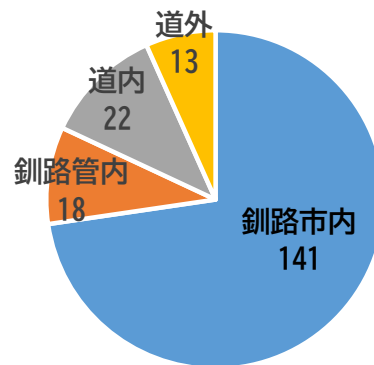
釧路市内：141人

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が多く店の周知につながった。来年にも期待したい。