

## 頒布会 北海道ナチュラルチーズの世界

第1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●コンパンビーノ (生乳、食塩(海水))</li> <li>●ロビオーラ (生乳、食塩(海水【イタリア】)、食塩(海水))</li> </ul>
第2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●登別チーズ プリモ・プロヴォローネ (生乳、食塩(海水))</li> </ul>
第3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●和製エメンタルカムイ・スイ (生乳、食塩(海水))</li> </ul>
第4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カチョカバロ[ASUKA] (生乳、食塩(天日塩【メキシコ】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】))</li> </ul>
第5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ブルーチーズはやきた (生乳、クリーム(生乳)、食塩(天日塩【オーストラリア】))</li> </ul>
第6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●登別チーズ ラクトム (生乳、食塩(海水))</li> </ul>
第7回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●くろまつないゴードチーズ (生乳、食塩(天日塩【メキシコ・オーストラリア】、海水))</li> </ul>
第8回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●白練酪恵舎のチーズフォンデュ (チネレッロ・シラリカ(生乳、食塩(海水【イタリア】))、モンヴィーゾ(生乳、食塩(海水【イタリア】)、なたね油(なたね【オーストラリア】)))</li> </ul>
第9回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スモークカマンベールチーズはやきた (生乳、食塩(天日塩【オーストラリア】))</li> </ul>
第10回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●登別チーズビエール・カレ (生乳、食塩(海水))</li> </ul>
第11回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●和製グリュイエール コタン (生乳、食塩(海水))</li> </ul>
第12回	<ul style="list-style-type: none"> <li>●トーマ・シラスカ (生乳、食塩(海水【イタリア】))</li> <li>●リコッタ・サルデー[胡椒] (乳清、生乳、食塩(海水)、黒こしょう【マレーシア】、白こしょう【インドネシア】)</li> </ul>