

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"> ●コンパンビーノ (生乳、食塩(海水)) ●ロビオーラ (生乳、食塩(海水【イタリア】)、食塩(海水))
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ●登別チーズ プリモ・プロヴォローネ (生乳、食塩(海水))
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ●和製エメンタルカムイ・スイ (生乳、食塩(海水))
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ●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】))
第5回	<ul style="list-style-type: none"> ●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】))
第6回	<ul style="list-style-type: none"> ●登別チーズ ラクトム (生乳、食塩(海水))
第7回	<ul style="list-style-type: none"> ●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))
第8回	<ul style="list-style-type: none"> ●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】)))
第9回	<ul style="list-style-type: none"> ●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】))
第10回	<ul style="list-style-type: none"> ●登別チーズビエール・カレ (生乳、食塩(海水))
第11回	<ul style="list-style-type: none"> ●和製グリュイエール コタン (生乳、食塩(海水))
第12回	<ul style="list-style-type: none"> ●トーマ・シラスカ (生乳、食塩(海水【イタリア】)) ●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】)