

頒布会 北海道産生乳ナチュラルチーズ

第1回	<p>●さけるチーズ (生乳、食塩(海水)、和製グリュイエールコタン(生乳、食塩(海水)))</p>
第2回	<p>●町村農場 モツアレラチーズ (生乳、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】))</p>
第3回	<p>●はじめのチーズ [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】))</p>
第4回	<p>●登別チーズスプリベツ [ハードタイプ](生乳、食塩(海水))</p>
第5回	<p>●バーボンウィスキーウオッシュ (生乳、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】)、ウイスキー(モルト【アメリカ】、グレーン【アメリカ】))</p>
第6回	<p>●くろまつないホワイトブルーチーズ (生乳、食塩(天日塩【メキシコ・オーストラリア】、海水))</p>
第7回	<p>●プロポローネ (生乳、食塩(海水【イタリア】)、食塩(海水))、トーマ・シラスカ(生乳、食塩(海水【イタリア】))</p>
第8回	<p>●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】))</p>
第9回	<p>●登別チーズボンティナ[ハードタイプ] (生乳、食塩(海水))</p>
第10回	<p>●雪の音[白カピタイプ・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】))</p>
第11回	<p>●おこっぺ大地[ウオッシュ系チーズ] (生乳、食塩(海水))</p>
第12回	<p>●ブリドトカチ[ブリーチーズ] (生乳、食塩(天日塩【オーストラリア】、粗製海水塩化マグネシウム【にがり】【オーストラリア】))</p>