

頒布会 北海道産ナチュラルチーズ

第1回	<ul style="list-style-type: none"> ●さけるチーズ [バジル](生乳、食塩(海水)、バジル【アメリカ】) ●おつまみチーズ富夢12ヶ月熟成ゴーダ (生乳、食塩(海水))
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ●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】))
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ●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))
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ●登別チーズヌプリベツ[ハードタイプ] (生乳、食塩(海水))
第5回	<ul style="list-style-type: none"> ●鹿追チェダーチーズ (生乳、食塩(天日塩【メキシコ・オーストラリア】、海水))
第6回	<ul style="list-style-type: none"> ●町村農場 モzzarella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】))
第7回	<ul style="list-style-type: none"> ●くろまつないカマンベールチーズ (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"> ●プロボローネ (生乳、食塩(海水【イタリア】)、食塩(海水))
第9回	<ul style="list-style-type: none"> ●プレミアムチェダーチーズ熟成15カ月 (生乳、食塩(天日塩【メキシコ・オーストラリア】、海水))
第10回	<ul style="list-style-type: none"> ●くろまつないゴーダチーズ (生乳、食塩(天日塩【メキシコ・オーストラリア】、海水))
第11回	<ul style="list-style-type: none"> ●登別チーズボンティナ[ハードタイプ] (生乳、食塩(海水))
第12回	<ul style="list-style-type: none"> ●おこっぺ大地[ウオッシュ系チーズ] (生乳、食塩(海水))