

2025年1月21日(火)
ホクレン農業協同組合連合会

リアルなチーズ王国北海道に出会える6日間。
【北海道地チーズ博 2025】
味わう・学べる・購入できる！スペシャルコンテンツを公開！



地チーズの試食やチーズ職人とのふれあいを通じて、いまの北海道食文化の奥深さを知る。
北海道から約300種類の地チーズがここに集結。

ホクレン農業協同組合連合会（北海道札幌市中央区、以下ホクレン）は、“北海道地チーズ”の魅力と楽しみ方を発信するイベント『北海道地チーズ博 2025』（<https://jicheese.com>）を、前期2025年2月7日(金)から2月9日(日)、後期2月10日(月)から2月12日(水)までの計6日間、東京都渋谷区の「表参道ヒルズ 本館 B3F スペース オー」にて開催致します。

『北海道地チーズ博 2025』では、“リアルな地チーズ王国北海道を実感！”をコミュニケーションテーマに、北海道の魅力会場をリアルに体験できる様々なコンテンツが展開されます。

また今回は、プロデューサーに、北海道の食の魅力映画や音楽などいろいろな形で発信している、クリエイティブオフィスキューの代表・伊藤亜由美さんを迎え、様々なコンテンツを展開致します。



【プロデューサー 伊藤 亜由美コメント】

北海道地チーズ博 2025 全体のプロデュースを、北海道の食の魅力映画や音楽など色々な形で発信している、わたくし、クリエイティブオフィスキューの代表・伊藤亜由美が務めます。

北海道地チーズをさらに美味しく味わっていただくために、同じ土地で育った希少な道産ワインや日本酒などセレクト。ぜひこの機会にペアリングや、この会場でしか味わうことの出来ないスペシャルメニューもご用意しましたので、お楽しみください。

プロフィール

1992年会社創業以降、大泉洋ら TEAM NACS が所属、個性派俳優を抱え全国へと活躍の場を広げる。食、観光、地域産品等北海道のさまざまな魅力を全国に伝えたいという思いから映画『しあわせのパン』（2012年公開）、『ぶどうのなみだ』（2014年公開）、『そらのレストラン』（2019年公開）を企画。テレビ番組「森崎博之の

あぐり王国北海道」(HBC)の企画、「boulangerie coron」「rice noodle comen」等の飲食事業を展開するなど、食とコンテンツのプロデューサーとして北海道の魅力を発信し続けている。2024年11月、食の映画祭「北海道フードフィルムフェスティバル」開催、同実行委員長に就任。映像を通じて食や観光など幅広く地域振興をめざす。

北海道地チーズ博 2025 コンテンツ

□工房・メーカー50社が集結<北海道地チーズ販売>

広大な北海道ならではの気候風土により生まれた個性豊かな北海道地チーズを製造する50社が集結。味わいやすいおすすめのお食べ方など、生産者に直接聞きながら購入することができます。

※会期中前期(2/7~2/9)・後期(2/10~2/12)で、出店する工房・メーカーと販売商品が入れ替わります。

北海道から50社が集結!

○前期(2/7~2/9)・後期(2/10~2/12)で出店する工房・メーカーと販売商品が入れ替わります。
※出店社が直接販売できない期間は、委託販売を実施いたしますのでご利用ください。

<p>1 アンジュ・ド・フロマーージュ ● 黒松内町</p> <p>2 川瀬チーズ工房 ● 長万部町</p> <p>3 キサラファーム チーズ工房 ● 清水町</p> <p>4 共働学舎新得農場 ■ 新得町</p> <p>5 黒松内町特産物手づくり加工センタートワ・ヴェール ● 黒松内町</p> <p>6 JA中標津 乳製品工場 ■ 中標津町</p> <p>7 新札幌乳業 ● 札幌市</p> <p>8 チーズ工房NEEDS ● 幕別町</p> <p>9 十勝野フロマーージュ ● 中札内村</p> <p>10 ニセコチーズ工房 ● ニセコ町</p> <p>11 フロマーージュの社 ● 滝川市</p> <p>12 宮地牧場 ■ 清水町</p> <p>13 あすなるファーム ● 清水町</p>	<p>14 旭川あらかわ牧場 ● 旭川市</p> <p>15 おおともチーズ工房 ● 浜中町</p> <p>16 きた牛舎 ● 美深町</p> <p>17 さらべつチーズ工房 ■ 更別村</p> <p>18 しあわせチーズ工房 ● 足寄町</p> <p>19 チーズ工房アドナイ ● 興部町</p> <p>20 チーズ工房チカブ ■ 根室市</p> <p>21 鶴居村振興公社 酪楽館 ■ 鶴居村</p> <p>22 TOYO Cheese Factory ● 芽室町</p> <p>23 十勝加藤牧場 ● 帯広市</p> <p>24 長坂牧場チーズ工房 ■ 標茶町</p> <p>25 ニセコ高橋牧場 ● ニセコ町</p> <p>26 ノースブレインファーム ● 興部町</p>	<p>27 半田ファーム ● 大樹町</p> <p>28 美瑛放牧酪農場 ■ 美瑛町</p> <p>29 富良野チーズ工房 ■ 富良野市</p> <p>30 雪印メグミルク ■ 中標津町</p> <p>31 富田ファーム ■ 興部町</p> <p>32 ブルーチーズドリーマー ● 旭川市</p> <p>33 北海道クレイル ■ 共和町</p> <p>34 チーズ工房角谷 ■ 安平町</p> <p>35 のぼりべつ酪農館 ● 登別市</p> <p>36 ハートツリー チーズ工房 ● 鶴居村</p> <p>37 はやきたチーズ工房 夢民舎 ● 安平町</p> <p>38 ひがしもこと乳酪館 ■ 大空町</p> <p>39 広内エゾリスの谷チーズ社 ● 新得町</p>	<p>40 八雲チーズ工房 ● 八雲町</p> <p>41 横市フロマーージュ舎 ■ 芦別市</p> <p>42 よつ葉乳業 ■ 音更町</p> <p>43 あいすの家 ■ 長沼町</p> <p>44 あしよるチーズ工房 ● 足寄町</p> <p>45 ASUKAのチーズ工房 ● むかわ町</p> <p>46 チーズ工房プティフロマーージュ ● 美深町</p> <p>47 PINELAND FACTORY ■ 興部町</p> <p>48 ファットリアピオ北海道 ● 札幌市</p> <p>49 べつかい乳業興社 ■ 別海町</p> <p>50 レークヒル・ファーム ● 洞爺湖町</p>
--	--	---	---

● 前期出店 2/7~9

● 後期出店 2/10~12

■ 委託販売 2/7~12

□地チーズ5種の食べ比べ<セレクト5>※参加費500円(税込)

様々な工房やメーカーの“フレッシュ・ソフト”“ハード・セミハード”“青カビ”“白カビ”“パスタフィラータ”といったカテゴリーに分けられた50種類の北海道地チーズの中からお好みの5種を選んでいただき、食べ比べやペアリングなどを楽しんでいただける、毎年大好評の企画です。

さらに<セレクト5>に参加された皆様の投票により“北海道地チーズ博総選挙2025”と称して、50種類の北海道地チーズの中から今年のグランプリが決定致します。総選挙の途中経過や会場の様子は公式Instagramで発信されます。

エントリーしている50種の北海道地チーズや工房・メーカーの紹介は[コチラ](#)

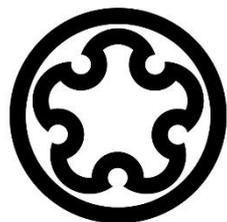
□プロデューサーが厳選する北海道地チーズ究極のペアリングとスペシャルメニュー

【希少な道産ワインが大集合】



長期にわたる梅雨がなく湿度が低い北海道はワイン栽培に適した土地として知られています。今回は、空知のワインを中心にピノ・ノワールやケルナー、ミュラー・トゥルガウなどの北海道らしいさわやかな味わいのワインをセレクト。同じ土地で作られたチーズとワインのペアリングを都心でお楽しみいただけます。

【チーズのために造られた日本酒が登場】



上川大雪酒造
HOKKAIDO



チーズ工房がひしめく北海道東部の十勝で展開する「上川大雪酒造 碧雲蔵(へきうんぐら)」。そのラインナップの中でも、チーズとの相性を考えて作られた「十勝 with Cheese」シリーズは、酪農王国・十勝の酒蔵だからこそ乳製品とのペアリングを大切にしたい山廃仕込みならではの逸品。

【いまアツい北海道産クラフトビール】



2024年10月に札幌で国際的な審査会「インターナショナル・ビアカップ2024」が開催され、北の大地でいま最高に熱気が高まっているクラフトビール。その大会の受賞者リストにも挙げられた札幌の「Streetlight Brewing」からブルワーたちが自身が収穫したハーブを使ったクラフトビールが登場。ビールの多様な風味とチーズの豊かな味わいがお互いを引き立てます。

【チーズに合わせたコーヒーのペアリング】



古くから<コーヒーのまち>の顔を持つ札幌で圧倒的な支持を集めるコーヒーカンパニー「森彦」。
会場では、チーズのタイプに合わせたコーヒーのペアリングをご紹介します。食卓に限らずカフェタイムにも気軽にチーズを楽しめる新しい扉を開きます。

【北海道に生きる私たちのくらしに寄り添うパン】



boulangerie coron(ブーランジェリーコロン)は、プロデューサーの伊藤亜由美さんが北海道の材料にこだわったベーカリーとして2012年に札幌にオープンしたベーカリーショップです。小麦は100%が北海道産。その他の材料も極力北海道のものを使用して、低温長時間発酵によって生まれます。今回は北海道地チーズを使用した3種類のパンのほか、チーズと合うパン食べ比べセットも販売します。

【「一度は食べてみたい味」といわれるチオベンを毎日限定発売】



※お弁当画像はイメージです

北海道出身の料理人・山本千織さんがつくる「一度は食べてみたい味」といわれる「チオベン」と北海道地チーズのコラボレーションが実現。期間中、毎日限定発売！見た目もボリュームも全てが大満足。モデルや女優、雑誌編集者たちがこぞって注文する、あの「奇跡のお弁当」を味わうチャンス。ホクレンの情報サイト「[GREEN](#)」でも「[chiobenの映える！旬レシピ](#)」を公開中。

【新千歳空港でいつも大行列の洋菓子店といえば「きのとや」】



KINOTOYA

創業 40 周年を迎える札幌で人気の洋菓子店「きのとや」。今回は、北海道地チーズ博のために特別に北海道美瑛産牛乳とチーズを使った酪農チーズプリンを限定販売します。きめこまやかでなめらかなプリンをお楽しみください。

□食のスペシャリストが日替わりで登場！【ステージ スペシャル トーク】

食のスペシャリストが毎日日替わりで登場！北海道地チーズや北海道の食に関するリアルな情報が聴けるスペシャルトークイベントを開催。

2.7 ⑤ 13:30~



TEAM NACS/
ホクレンアンバサダー

森崎博之さん

演劇ユニット「TEAM NACS」メンバー。

1996年、北海学園大学演劇研究会出身の大泉洋・安田顕・戸次重幸・音尾琢真と共に結成、リーダーを務める。2008年、北海道の農業をあらゆる角度から取り上げ、食のあり方を見直す番組、HBC「森崎博之のあぐり王国北海道」（現「あぐり王国北海道NEXT」）がスタート。2016年には自身のエッセイをまとめた書籍「生きることは食べること〜森崎博之の熱血あぐり魂」を刊行。

これまで番組などで培った知識や経験を基に、北海道農業の素晴らしさや食育の大切さを伝える講演会を全国各地で行っており、2023年にはTEAM NACS Solo Project 5D2「AGRIman SHOW」を上演、農業をエンタテインメントショーとして昇華した。2020年よりホクレンアンバサダーとして北海道の農業の魅力を伝えている。

2.8 ⑤ 13:00~



北海道地チーズ博2025
プロデューサー/
北海道食の大使

伊藤亜由美さん

株式会社クリエイティブオフィスキュー

代表取締役・プロデューサー。

1992年会社創業以降、大泉洋からTEAM NACSが所属、個性派俳優を抱え全国へと活躍の場を広げる。食、観光、地域産品等北海道のさまざまな魅力を全国に伝えたいという思いから映画「しあわせのパン」（2012年公開）、「ぶどうのなみだ」（2014年公開）、「そののレストラン」（2019年公開）を企画。テレビ番組「森崎博之のあぐり王国北海道」（HBC）の企画、「boulangerie coron」「rice noodle comen」等の飲食事業を展開するなど、食とコンテンツのプロデューサーとして北海道の魅力を発信し続けている。2024年11月、食の映画祭「北海道フードフィルムフェスティバル」開催、同実行委員長に就任。映像を通じて食や観光など幅広く地域振興をめざす。

2.9 ⑥ 15:00~



上川大雪酒造社社長

川端慎治さん

1969年北海道小樽市生まれ。

金沢大学工学部に進学後、あまりの美味しさに衝撃を受けた日本酒に出会い、酒造りを志す。石川県の酒蔵を皮切りに、福岡県、岩手県、山形県、群馬県の酒蔵で酒造りを経験した後、故郷の北海道の酒蔵（金滴酒造）で2011年、北海道産酒造好適米「吟風」100%で醸した酒で全国新酒鑑評会にて金賞を受賞。2016年から上川大雪酒造「緑丘蔵」に社長として参画。2020年、上川大雪酒造・総社氏と共に国立帯広畜産大学の客員教授に就任。2021年、国立函館工業高等専門学校の客員教授に就任。

2.10 ① 12:00~



奇跡の「チオベン」と呼ばれている料理人

山本千織さん

北海道出身。2011年に東京・代々木上原で「chioben（チオベン）」を開業。撮影現場や映画の舞台挨拶、舞台のバックヤードのお弁当、現場ケータリング、展示会などのパーティーフード、雑誌や広告等幅広く活躍。NHK『プロフェッショナル仕事の流儀』出演。マガジンハウス雑誌ananで連載中。

2.11 ② 13:00~



映画「北の食景」で
タッグを組んだ二人

伊藤亜由美さん
×
上杉哲也監督

スペインのサン・セバスティアン国際映画祭で上映された「北の食景」をプロデュースした伊藤亜由美さんと上杉監督による食&映画トーク。北海道愛が熱い二人が北海道のチーズ工房をテーマにしたムービーも製作。映画製作を通して北海道の食の魅力やチーズ工房の方々との出会いなどを語ります。

※上杉哲也監督のプロフィールはP2に掲載。

2.12 ③ 15:00~



映画家/料理家、
映画「100年ごはん」
監督

大林 千菜葵さん
(オオバヤシ チグミ)

“天皇の料理番”宮内庁大膳課主厨・渡辺誠氏に師事。プロトコルを学べる出張テーブルマナー講師を務める。【ホットサンド倶楽部】主幹。「マッコの知らない世界」に出演し話題に。監督作『100年ごはん』(13)は【映画を観て+同じ釜の飯を食べ+語り合う】スタイルの先駆けとして250か所以上で上映され現在も世界各国を巡回中。著書に『未来へつなぐ食のバトン』『ホットサンド倶楽部』他。



チーズプロフェッショナル

石川尚美さん



チーズ&ワインスクール石川尚美チーズサロン代表

ソムリエをはじめ、チーズプロフェッショナル、利酒師、焼酎アドバイザーなどの資格を持つ。各種セミナーやイベントを通じて、チーズやお酒の楽しみ方を伝えている。今回は、チーズの生産者の聞き手として、チーズの魅力や知識をお伝えします。また、スペシャルゲストと共に北海道の食全体の魅力を盛り上げていきます。

□北海道地チーズ博 2025 ドキュメンタリームービー上映

北海道の地チーズづくりを身近に感じていただくために、ドキュメンタリータッチの動画を制作。北海道にはたくさんのチーズ工房や工場がありますが、その地域の気候風土や作り手によって、個性が美味しいチーズになっています。寒い日も暑い日も毎日休まず、牛たちの世話や搾乳などを続け、おいしい牛乳から造られるチーズづくりを映像化しました。今回の映像は、第72回サン・セバスティアン国際映画祭で、ワールドプレミア上映された、ドキュメンタリー映画『北の食景』の伊藤亜由美プロデューサーと上杉哲也監督が再度タッグを組みお届けします。



<https://youtu.be/zOdcUGPFWNg>



上杉哲也 監督

profile

株式会社クアニ代表/映像クリエイター

CM、映画の映像を中心にグラフィックのアートディレクションなど多岐にわたって活動する映像ディレクター。2010年アイヌ語で「私」という意味を持つフィルムスタジオ KUANI を設立。その名の通り、ごくパーソナルな事柄に着目し、ドキュメンタリーのような手法で映像制作を手掛ける。主な仕事に TOYOTA、Yakult、Google、UNIQLO、資生堂、SONY、JRA、大塚製薬などがある。

□北海道地チーズ博の会場外でも北海道チーズが楽しめる！<北海道産チーズサーキット>



「北海道地チーズ博 2025」の開催に合わせて、2025年1月28日(火)～2月12日(水)の間、都内各所で、北海道地チーズを使用した特別メニューの提供や、期間限定での北海道地チーズの販売など、北海道地チーズを様々な形で提供しています。

詳しくは[コチラ](#)

【北海道地チーズとは？】

先人が築いた伝統と新たに挑戦する作り手達の創意工夫、風土を生かした製法で、多様に進化してきた北海道のナチュラルチーズ。世界的にも評価を受け、進化する。それが“北海道地チーズ”です。

【『北海道地チーズ博 2025』 イベント開催概要】

開催期間：前期 2025年2月7日(金)から2月9日(日)、後期 2月10日(月)から2月12日(水)

開催時間：11:00～20:00 ※初日 13:00～20:00、最終日 11:00～18:00

開催場所：表参道ヒルズ 本館 B3F スペース オー

東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ 本館 B3F

入場料：無料

主催：ホクレン農業協同組合連合会

後援：独立行政法人農畜産業振興機構（令和6年度国産チーズ競争力強化支援対策事業）、北海道

協力：北海道牛乳普及協会

URL：<https://jicheese.com/>

公式 SNS：https://www.instagram.com/hokkaido_jicheese/

【報道関係者お問い合わせ先】

<北海道地チーズ博 2025 PR 事務局>

株式会社凜／担当(ご掲載)先浜 万里子 石沢 五月香 (ご取材)笠原 陽子 田嶋 里美

Tel 03-3407-3488 Fax 03-3407-3489 e-mail press@lihn.net

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-20-10