

報道関係各位

2025年9月10日
株式会社サンシャインシティ**希少な北海道地チーズ食べ比べが初登場！****約60店舗が集い“なまらうめえ”グルメが楽しめる都内最大級の北海道物産展****北海道まるごとフェアinサンシャインシティ2025****10月9日(木)～13日(月・祝) 5日間**

サンシャインシティ（東京・池袋）では、酪農王国“北海道”の味覚が集う都内最大級の物産展「北海道まるごとフェアinサンシャインシティ2025」を10月9日(木)～13日(月・祝)の期間に開催します。

本イベントでは、北海道各地から選りすぐりの約60店舗が一堂に会し、新鮮な海・山の幸、話題のスイーツのほか、ラーメンやご当地のアルコールドリンクなど北海道の“なまらうめえ”食の魅力を余すところなくご紹介します。北海道地チーズの食べ比べも今回初登場！

●イベントのみどころ**★【初登場！】もっと知って！食べて！北海道地チーズの食べ比べ**

北海道で作られるこだわり地チーズを、チーズのプロによる解説を聞きながら食べ比べできる体験型企画。

★約60店舗が出展！北海道の味覚が勢揃い！

新鮮な海の幸、山の幸、スイーツなど、北海道の特産品等を提供する約60店舗がずらりと並びます。

★飲食店舗約40店！目の前で仕上げる“できたて”の味を

焼く・揚げる・盛り付けるなど、手作りで調理する様子を間近で見ながら、できたての味をお召し上がりください。

★毎年好評！昨年は販売数2,000枚を突破した“北海道ソフトクリーム食べ比べ”チケットを販売！

酪農王国北海道の新鮮な牛乳を使用したソフトクリーム7種からお好みの3種を食べ比べできるチャンス！

開催概要

イ ベ ン ト 名 : 北海道まるごとフェアinサンシャインシティ2025
 日 程 : 10月9日(木)～13日(月・祝) ※入場無料
 時 間 : 【10/9～10/10】11:00～21:00 【10/11～10/12】10:00～20:00 【10/13】10:00～18:00
 ※ラストオーダーは各日終了30分前
 ※物販ブースは全日18:00まで
 場 所 : サンシャインシティ ワールドインポートマートビル4F 展示ホールA
 主 催 : 株式会社サンシャインシティ
 共 催 : 一般社団法人北海道商工会議所連合会
 後 援 : 北海道、札幌市
 イベントウェブサイト : <https://sunshinecity.jp/file/official/hokkaido/>



※状況により、内容・スケジュールが変更になる場合がございます。※画像はイメージです。※金額は全て税込です。

報道関係者様からの
お問い合わせ先

株式会社サンシャインシティ コミュニケーション部 広報担当 成保・大木・佐藤・藤村・小山・大浦
 TEL.03-3989-3329 (平日9:30～18:00) FAX.03-3989-3451 pr@sunshinecity.co.jp

共同ピーアール株式会社 PRアカウント本部5局2部 内山・志野・高橋
 TEL. 03-6260-4861 sunshinecity-pr@kyodo-pr.co.jp

北海道地チーズ紀行 by MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO



世界トップレベルの乳質を誇る北海道産牛乳・乳製品の魅力を発信する北海道の酪農家によるアンテナショップ「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」プロデュースの北海道地チーズ5種の食べ比べが本イベントに初登場。「北海道地チーズ博2025」でグランプリを獲得した半田ファーム(北海道十勝管内大樹町)のチーズをはじめとした、普段はあまり出会えない希少な北海道地チーズをお得に味わえます。

物産展内で販売されている北海道産のワインや日本酒とのリアージュも併せてお楽しみください。

料 金：770円



POINT！

● 道産牛乳・乳製品専門店が厳選した人気チーズが集結

「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」が厳選した北海道地チーズが本物産展限定で初登場！

● 知って食べるともっと美味しい！チーズのプロによる解説付き

チーズプロフェッショナルの石川尚美さんや、「MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」のチーズの専門スタッフが各チーズの特徴や産地、食べ方のコツなどを丁寧にご案内。学んで食べると食べ比べがもっと楽しくなる！

● 自分だけの“ペアリング”を楽しめる

物産展内で販売されている北海道産ワインや日本酒、はちみつなどを自由に組み合わせて、自分だけのペアリングを楽しむのは本イベントならではの！

■ 国産チーズを食べられる機会はまだまだ希少…

近年、日本人がチーズを食べる習慣は当たり前になりました。農林水産省によるとチーズの消費量は2024年度で33万トン。そのうち国産が占める割合は14.8%で、10年間で1.5ポイント上昇し、拡大傾向にあります。大手乳業も国産チーズの製造に力を入れようと動き始めていますが、小さな工房で作られる少量生産で流通も少ないこだわりのチーズを食べられる機会はまだまだ多くありません。

<参考>日本農業新聞「シェア奪還」品質向上、食べ方提案…国産チーズの新戦略

<https://www.agrinews.co.jp/news/index/324644>

チーズの総消費量に占める国産割合
(24年度、ナチュラルチーズベース)



北海道ソフトクリーム食べ比べ

昨年は販売枚数が2,000枚を突破した人気のソフトクリーム食べ比べチケット（3店舗分、1,200円）を今年も販売！濃厚さやコク、甘みや香りなどそれぞれの個性が引き立つ北海道ミルクのリッチな味わいのソフトクリーム7店舗から好きな3店舗のソフトクリームをミニカップでお楽しみいただけます。

十勝ジャーキーソフトクリーム
濃厚ミルク【500円】※単品価格

ジャーキーの濃厚ミルク感！
新千歳空港ソフト・アイスクリーム総選挙2025濃厚部門第2位受賞



利尻昆布だし塩ソフトクリーム
【600円】※単品価格

利尻昆布の旨味成分を豊富に使用し、湧水を含む希少な海水を手作り。ミックスもオリジナル。



牧場ソフトクリーム
【450円】※単品価格

自社牧場で生産された生乳のみを使用し、甘さ抑えめでスッパリしたタイプのソフトクリーム。



※状況により、内容・スケジュールが変更になる場合がございます。※画像はイメージです。※金額は全て税込です。

報道関係者様からの
お問い合わせ先

株式会社サンシャインシティ コミュニケーション部 広報担当 成保・大木・佐藤・藤村・小山・大浦
TEL.03-3989-3329 (平日9:30~18:00) FAX.03-3989-3451 pr@sunshinecity.co.jp

共同ピーアール株式会社 PRアカウント本部5局2部 内山・志野・高橋
TEL. 03-6260-4861 sunshinecity-pr@kyodo-pr.co.jp

NEWS RELEASE

“なまらうめえ～！”約60店舗が大集結！人気店や初出展の注目店舗をご紹介します！

五感で楽しめる実演販売約40店舗を含む約60店舗が物産展に集い、まだ見ぬ北海道の魅力をお届けします。

初出展

炭焼コーヒースoftクリーム
Qa:fuwa(カフワ)

「カフワ」はアラビア語でコーヒーという意味。
北海道産ミルクと3種のコーヒー豆を使用した
オリジナルブレンドのソフトクリームを使用
した人気のパフェが東京初出展。

カフワパフェ【900円】

「脱サラおじさん」の店主こだわり！

注目!

札幌ラーメン武蔵



濃厚白味噌コーンバターラーメン【1,600円】

創業35周年の歴史
を持つ王道の味

創業35周年の歴史を
持つ人気の一品。自慢
の白味噌ダレに相性拔
群のコーンバターをトッピ
ングした王道の札幌ラ
ーメンを是非ご賞味あれ。

初出展

カネオ成栄丸



ズワイガニのほぐし身をたっぷり
のせ、カニ本来の甘みと香りを
引き立てるシンプルながら贅沢
な味わいです。

おらほの「かに飯」【650円】

“おらほ”=“わたしの”という方言

注目!

魚と肉と北海道 蔵



特盛 海鮮盛り盛り丼【2,000円】

敷き詰めたカニのむき身
の上にサーモン、イクラ、
ホタテ、ウニを乗せた
豪華な丼ぶり。

やっぱり海鮮は外せない!

初出展

味覚の丘 砂川果樹園
百花はちみつ【2,000円】



初出展

ふかがわポーク
ウイナーソーセージ【550円】



約400席！イートインスペースも充実



できたてをその場で食べられる約400席の
イートインスペースを屋内・屋外にご用意しま
した。屋外エリアでは秋の心地よい風を感じな
がらゆったりとお食事いただけます。

本イベントは、2018年の初開催以来、毎年
3万人以上が来場するサンシャインシティを代
表するビッグイベントで、今年で8回目を迎えま
す。今回初めての企画となる『北海道地チーズ
紀行』は、北海道物産展としては珍しい試みで
す。首都圏の皆さまに、個性豊かな北海道地
チーズの魅力をより広く知っていただくとともに、
チーズを通じて北海道の食文化や土地の
奥深さをより深く楽しんでいただければ幸いです。
“その場で買って食べて楽しめる”充実した飲食スペースを設けてお
りますので、生産者の想いや土地の風土が詰まったバラエティ豊か
な逸品を通じて、北海道を“まるごと”お楽しみください！



株式会社サンシャインシティ イベント担当

※状況により、内容・スケジュールが変更になる場合がございます。※画像はイメージです。※金額は全て税込です。

報道関係者様からの
お問い合わせ先

株式会社サンシャインシティ コミュニケーション部 広報担当 成保・大木・佐藤・藤村・小山・大浦
TEL.03-3989-3329 (平日9:30~18:00) FAX.03-3989-3451 pr@sunshinecity.co.jp

共同ピーアール株式会社 PRアカウント本部5局2部 内山・志野・高橋
TEL. 03-6260-4861 sunshinecity-pr@kyodo-pr.co.jp

NEWS RELEASE

<参考>北海道地チーズのおいしさの秘密

1876年、アメリカ人のエドウィン・ダンという人物により持ち込まれたチーズ製造技術は、北海道の広大な牧草地と冷涼な気候に支えられて大きく発展し、**2023年12月時点で道内のチーズ工房は132もあります。**

そんなチーズ王国・北海道のチーズ工房で作られたナチュラルチーズは世界大会「world cheese award」でも評価され、その技術力が海外からも注目を集めています。

しかし、**工房規模が小さい場合が多く少量生産で、流通や認知の店舗を含め希少性が高くなっています。**

<参考>

●独立行政法人農畜産業振興機構「農業資材企業の経営多角化によるナチュラルチーズ事業の展開 ～北海道・十勝地域のTOYO Cheese Factoryを事例に～」

https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_003228.html

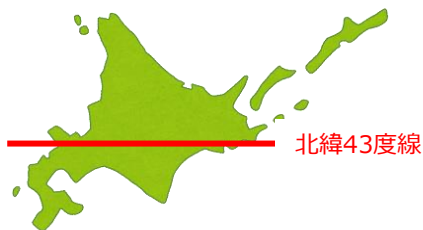
●ミルクランド北海道「北海道ナチュラルチーズ物語」

<https://www.milkland-hokkaido.com/koubou/history.html>



エドウィン・ダン
(1848-1931)

北緯43度は発酵に適した緯度！



北緯43度線は夏は比較的温暖で湿度が高く、冬は寒さが厳しく乾燥する気候が特徴です。この気候が穀物や果物の生育、発酵を促進する微生物の活動に適しているため別名『**発酵ライン**』と呼ばれ、**世界的に見ても発酵食品の製造に適した地域として知られています。**北海道内で北緯43度線は、ビール・ワインが多く作られている後志地方や空知地方、チーズが多く作られている十勝地方に通っています。

■北海道地チーズ



豊かな自然環境で育った乳牛の生乳を使用し様々な製法で作られますが、**全体的にマイルドで風味豊かなものが多く、初心者でも食べやすいものが多いです。**

■北海道ワイン



冷涼な気候がブドウに強い酸味をもたらすことから、**しっかりと酸味と豊かな香りが大きな特徴です。**気候と相性の良い白ワインの生産が盛んですが、近年は温暖化の影響もあり、赤ワインも品質が向上しています。

■チーズと合うのは赤ワインだけじゃない！北海道の白ワインはチーズとベストマッチ



おたるナイヤガラスパークリング【700円/1杯】



白ワインのしっかりと酸味は、チーズに含まれる脂肪分と合わさることで口の中をさっぱりとさせ、ワインの渋みを和らげる効果があり、相性が良いとされています。

ペアリングのポイントは「**産地**」。

ブドウとミルクなどが同じ土地の気候・土壌で育まれることで、味わいに生まれる「**テロワール**(土地の個性)」。共通するテロワールを持つとその味わいに相乗効果が生まれ、より風味を引き出すことから、同じ産地の品を組み合わせる「**同郷ペアリング**」が楽しまれています。

軽めのフルーティな白ワインにはクリームチーズ・モッツアレラなどのフレッシュチーズ、重めの辛口の白ワインにはチェダー・カマンベールなどのセミハードタイプのチーズがおすすめです。

※状況により、内容・スケジュールが変更になる場合がございます。※画像はイメージです。※金額は全て税込です。

報道関係者様からの
お問い合わせ先

株式会社サンシャインシティ コミュニケーション部 広報担当 成保・大木・佐藤・藤村・小山・大浦
TEL.03-3989-3329 (平日9:30~18:00) FAX.03-3989-3451 pr@sunshinecity.co.jp

共同ピーアール株式会社 PRアカウント本部5局2部 内山・志野・高橋
TEL. 03-6260-4861 sunshinecity-pr@kyodo-pr.co.jp