

報道関係各位

2025年10月3日
株式会社サンシャインシティ

開催まであと1週間！初企画&初出展等イベントの魅力を一足先にご紹介
あなたがまだ知らない北海道地チーズや北の味覚を楽しめる秋の祭典

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、食の王国“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。

都内最大級となる、約2,000㎡・450席の飲食スペースで出来立ての味をその場で楽しみいただけます。

今回、初企画となる「北海道地チーズ紀行」の詳細情報に加え、本イベント初出展や目の前で調理されたものをその場で食べられる実演販売店舗についてご紹介します。

2025.09.10配信リリース

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

<https://x.gd/iM5dS>



NEWS RELEASE

【初企画】約10種からお好きな北海道地チーズを5種選んで楽しめる 「北海道地チーズ紀行 by MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」

本イベントでは、初企画となる「北海道地チーズ紀行 by MILKLAND HOKKAIDO → TOKYO」を開催します。「北海道地チーズ」とは北海道の各地でその風土や創意工夫によって作られるナチュラルチーズのこと。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」が厳選した各工房自慢の地チーズ約10種の中から、その場でお好きな5種を選んで食べ比べできます。気に入ったチーズはその場で購入することも可能です。

また、チーズプロフェッショナルの資格を持つ石川尚美さんや、「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。チーズについて学びながら食べることで、それぞれのチーズの違いをより深くお楽しみいただけます。

■ 様々なタイプの地チーズが食べ比べに登場！ ※チーズの種類が急遽変更になる可能性があります。※ラインアップはあくまで予定です。

厳選されたチーズの主な種類をご紹介します！内容は日替わりのため、お気に入りの地チーズに出会えます。



白カビタイプ

チーズの表面に白カビを繁殖させて熟成させるチーズ。熟成が進むと、柔らかくとろりとしたクリーム状に変化し、味わいも芳醇さと濃厚さが増す。熟成チーズの中でもクセが控えめで、初心者から上級者まで幅広く楽しませてくれるチーズ。ワインのお供としてもおすすめ。



青カビタイプ

青カビタイプは、チーズの内部に青カビ菌を植え付けて熟成させ、菌が乳脂肪を分解することで独特の香りと風味を出させたチーズ。ブルーチーズとも呼ばれ、切り口の大理石のような模様と全体的に塩分が強いのが特徴。青カビがムラなく入っていて、表面もなめらかなモノを選ぶのがおすすめ。

一皿770円！
お気に入りの北海道
地チーズを見つけて
あなただけの5種盛を
完成させよう！



食べ比べ解説
チーズプロフェッショナル
石川尚美

石川尚美チーズサロン代表。約3,000人しかいないチーズプロフェッショナルの一人。ソムリエ等の酒に関する資格も多く保有。



ハードタイプ

セミハードタイプより水分を少なくし、熟成期間も長くかけて作られるチーズ。北海道では約半年～3年ほど熟成させたチーズを作る工房もあり、特に生乳や工房の個性が出やすいと言われる。



セミハードタイプ

組織はしっとりしていて、クセがなく食べやすく、幅広いお酒と合わせることができる。そのまま食べるのはもちろん、サンドイッチの具材にしたり、よく溶けるのでグラタンなどの加熱料理に使ったり、汎用性の高いチーズ。



フレッシュタイプ

北海道の多くのチーズ工房、乳業メーカーで作られている熟成させないチーズ。他のチーズよりも水分を多く含み、牛乳本来の風味やほのかな酸味があるのが特徴。クセがなく食べやすく、初心者におすすめのチーズ。

※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

初出展
特集

60店舗が集う中で、今回は12店舗が本物産展に初出展！
まだ見ぬ北海道の魅力をまるごとお届けします。

キタキツネのしっぽ



十勝モツアレチーズカレーパン【450円】

カレーパングランプリ・チーズカレーパン部門を2018年から5年連続で金賞受賞している「キタキツネのしっぽ」を代表するカレーパン。北海道・十勝地方の広大な牧場で育った牛から搾った、フレッシュなミルクで作られたモツアレチーズを使用した、オリジナルのカレーパンです。

ふかがわポーク 関東初



くちどけベーコンぶたのはね【880円】

ふかがわポークは地元産の米粉やリンゴかすを混ぜた飼料を与えており、さっぱりした脂が特徴。「羽のように軽い」イメージでベーコンの厚さを0.5ミリ以下と薄くスライスしました。おつまみとしても、熱々のご飯にのせて食べるのもおすすめ。

嘉福堂キッチン



はこだて雪んこ【350円】

2015年に開催された第59回函館圏優良土産品推奨会で「函館市長賞」を受賞。「手作業」にこだわり、気候の厳しい北海道厚沢部町で育った白いさつまいもを使用して、初雪を思わせるふわふわの求肥でくんだ新感覚のスイーツ。

カネオ成栄丸 道外初



おらほの「かに飯」【1,760円】

甘味と繊細な味わいが特徴のオズワイガニの身だけを贅沢に使った一品。水揚げした蟹は熟練の漁師がその場で選別し、納得のいくものだけを持ち帰るこだわりも。

太田かまぼこ



函館いかメンチ【350円】

戦後間もない1945年に開業し、地元民に愛されてきましたが一度は閉店。2012年に孫が後を継ぎ営業を再開。創業時からのファンのアドバイスから生まれた一番人気商品のメンチカツです。白身魚、いか、玉ねぎを練り合わせてサクサクパン粉で仕上げています。

炭焼コーヒースoftクリーム
Qa:fuwa(カフワ)

関東初



カフワパフェ【900円】

脱サウおじさんの店主のこだわりの一品で店舗の人気No.1商品。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コーヒースoftを使ったコーヒーストのバフェ。コーヒースoftでも苦くなく、お子さまも美味しく召し上がれます。

■その他 初出展

・半田ファーム ・(有)大橋水産 ・NORTHERN BREW<安平町商工会> ・(株)兼由
・味覚の丘 砂川果樹園【道外初】 ・(株)ファームフジタ藤太農園【道外初】

NORTHERN BREW
<安平町商工会>

オリジナルクラフトビール
【800円】

味覚の丘 砂川果樹園

道外初



アカシアはちみつ【2,000円】
百花はちみつ【各1,800円】

半田ファーム



牧場ソフトクリーム【450円】

(株)ファームフジタ藤太農園

道外初



よいち千両梨(2玉)【750円】

NEWS RELEASE

実演調理 特集

目の前で調理されたものをその場で食べられる！実演調理のお店も盛りたくさん！
焼く・蒸す・揚げる・煮込む・注ぐ…出来立ての味をお楽しみいただけます。



大厚岸
厚岸産マルエもん蒸し牡蠣【700円】



ザンギ専門店Ichi
ハッピーザンギ【496円/100g】



櫻井ラーメン
ブラック味噌ラーメン【1,000円】



旭川発炭火焼き肉カルビ 1ばん
ジンギスカン焼きそば【700円】



ピリカの食卓
じゃがバター【700円】



あづまジンギスカン本舗
塩コロジンギスカン【1,200円】



サッポロビール園
サッポロファイブスター【800円】



十勝ミルキー
十勝ジャージーソフトクリーム濃厚ミルク【500円】



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