



旭川で作られた チーズを味わって！

旭川の気候風土を生かしたこだわりのチーズ



伊勢ファーム

平成23年から「江丹別の青いチーズ」を、28年から「旭川」を販売しています。どちらも、フランスのブルーチーズに負けない個性を出したいとの思いで作っています。「旭川」は、高砂酒造の酒粕さけかすを使ったブルーチーズで、旭川を強く印象づける名前になりました。フランスで修行中に「その土地でしかできないものがある」と学び、江丹別でしかできないチーズを追求してきました。うちで飼育している牛の生乳の質の高さとバランスの良い味を楽しんでほしいです。トーストに載せてそのままワインと一緒に食べるのがお勧めです。



◎生産者の伊勢昇平さん

販売場所

伊勢ファーム直売所（江丹別町拓北）、高砂酒造（宮下通17）、JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」永山店・神楽店など



クリーミー農夢

平成9年から販売を始め、現在はモッツアレラ、すりおろして使えるフルリーヌ、フライパンで焼くとおいしいカチョカバロなどの8種類を販売しています。納得のいく製品作りのため、牛の世話から乳製品の製造、販売まで一貫した経営を行っています。旭川の気候風土だからできるチーズ作りにこだわり、食品添加物や保存料などは一切使っていません。動物が快適に過ごせるよう配慮する「アニマルウェルフェア畜産」により、ストレスの少ない環境で育つ牛の良質な生乳の風味が、8種類それぞれに反映されています。



◎生産者の佐竹秀樹・直子さん夫妻

販売場所

Milk Bar（神居町上雨紛）、JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」永山店（永山2の19）・神楽店（神楽5の8）、アミューズマーケット神楽岡プラタナス通り店（神楽岡5の4）・買物公園通り店（3の8）など

カフェ旭荘（旭町1の2）では伊勢ファームとジャパチーズのチーズを使ったピザを提供



ジャパチーズ

旭川では、平成27年から販売しています。宮城県の酪農家に生まれ、幼い頃から積極的に酪農に関わってきたので、酪農生産という1次産業にスポットを当てたいという思いがチーズ作りにつながりました。チェダー、モッツァレラ、ストリングスなどの5種類を製造しています。原料乳は、東鷹栖の加藤牧場の生乳です。「和食にも合う」「簡単に食べられて、かつ用途が広い」というコンセプトで作っているので、チーズの固定観念にとらわれず、自由に食べてほしいです。みそ汁や甘酒に入れてもおいしいですよ。



⊖生産者の
長尾英次・
絵里子さん夫妻

販売場所

ジャパチーズ（7の7）、アミューズ
マーケット神楽岡プラタナス通り店・
買物公園通り店



旭川齊藤牧場

平成26年から、うちの牧場で自然放牧している牛の生乳を使って、カッテージチーズを作っています。牛の餌はうちの牧草や野草で、季節によってチーズの風味が違います。市内の他のチーズとは違い、菌で発酵させるタイプではありません。原材料は、牛乳、酢、塩だけ。サラダに入れるとおいしいです。一般的なカッテージチーズはポロポロとしていて熱を加えてもとろけませんが、うちのチーズはとろけるので、また別のおいしさを味わえます。熟成させないフレッシュチーズなので、開封したらすぐに食べてください。



⊖生産者の
斉藤拓美さん

販売場所

コープさっぽろ神楽店（神楽4の5）
・ツインハーブ店（旭神3の5）・ル
ミネ東光店（豊岡1の5）・シーナ店
（永山3の15）



旭川あらかわ牧場

平成25年から販売しています。両親が牧場で搾った生乳を使った製品を、直接消費者に届けたいと思ったことや、搾乳体験に来た方の「牧場のお土産がほしい」という声がかきつけになりました。ワックスコーティングしたナチュラルチーズを熟成前の若い状態（グリーンチーズと呼ぶ）から販売しています。熟成とともにフレッシュな味から濃厚な味へと変化します。自宅の冷蔵庫で熟成させられるので、好みの味まで育てて食べてください。赤・黄・橙・茶などコーティングの色で異なるコクや風味を選んでいただけます。



⊖生産者の
荒川 求さん

販売場所

道の駅あさひかわ（神楽4の6）、駅
naka（旭川駅東側）、JAあさひかわ
農産物直売所「あさがお」永山店・神
楽店

新鮮な生乳から生まれる
おいしいチーズ

皆さんは、旭川で様々なチーズが作られていることを知っていましたか？

旭川は、道東などと比べて酪農生産の印象が薄いかもしれませんが。しかし、市内には、良質な生乳を生産する酪農家がいて、おいしいチーズ作りに欠かせない新鮮な生乳を入手することができます。今回紹介した皆さんは、旭川産の高品質な生乳を使って、思いを込めたチーズを作っています。

また、市内や近郊の農産物生産者、酒造所などと協力して、酒粕や地ビール、トマトなどを加えた、他にはない製品作りにも挑戦して、旭川のブランド力を高める努力をしています。

皆さんも、旭川のチーズを味わってみませんか？

【詳細】産業振興課（☎65・7047）、農業振興課（☎25・7438）