

各地で活躍するチーズ工房の例

- ・ 国産ナチュラルチーズの生産者は全国各地で着実に増加。
- ・ 酪農家が牧場に併設するチーズ工房や独立したチーズ工房において、地域と連携しながら特色ある商品の製造販売を行うなど、創意・工夫にあふれる取組が展開されている。

チーズ工房の例

※ 国内外のナチュラルチーズコンテストにおいて特に優秀な成績による受賞歴のある工房の一部

エイチ・アイ・エフ 開田高原アイスクリーム工房 (長野県木曾郡木曾町)

- ・ 開田高原の農畜産物を活かしたアイスクリームを生産。
- ・ アイスクリームのみならず高品質なチーズを製造。

チーズ工房 乳いーずの物語。 (広島県庄原市)

- ・ 七塚高原で生産された生乳を使用。
- ・ モッツアレラやカチョカバロ等を製造するほか、地元特産品やジェラートも販売。

三良坂フロマージュ (広島県三次市)

- ・ 山地酪農（自然放牧スタイル）で育てた自家製生乳、山羊乳等を使用。
- ・ モッツアレラやフロマージュブランなどフレッシュタイプやシェーブルタイプのチーズを中心に製造。

有限会社ダイワファーム (宮崎県小林市)

- ・ 水にこだわって飼養した自家牧場の生乳を使用。
- ・ モッツアレラなどのフレッシュチーズ、カチョカバロなどの熟成チーズを製造。

チーズ工房タカラ (北海道喜茂別町)

- ・ 自家牧場で通年放牧で飼養された牛の生乳を使用。
- ・ フレッシュチーズ等を製造。

アトリエ・ド・フロマージュ (長野県東御市)

- ・ ホルスタイン種とジャージー種の生乳をブレンドして使用。
- ・ フレッシュ、白カビ、青カビ、ウォッシュ、シェーブル、セミハードなど約20種類のチーズを幅広く製造。

うらけん・由布院チーズ工房 (大分県由布市)

- ・ 九州のチーズ工房のパイオニア。
- ・ 典型的なナチュラルチーズのほか、梅酢に漬け込み紫蘇で包んだチーズも製造。

町村農場 (北海道江別市)

- ・ 自家牧場の生乳を使用。
- ・ チーズをはじめ牛乳、バター、飲むヨーグルト等を製造。

高秀牧場 (千葉県いすみ市)

- ・ 自家牧場の生乳を使用。飼料や飼養環境にもこだわり、原料となる生乳を生産。
- ・ フレッシュチーズ、白カビチーズ、青カビチーズ等を製造。

那須高原今牧場チーズ工房 (栃木県那須町)

- ・ 自家牧場の牛乳や山羊乳を使ってチーズ製造。
- ・ 地域で一丸となって「那須ブランド」のチーズ製造に取り組んでいる。

チーズ工房【千】sen (千葉県夷隅郡大多喜町)

- ・ 古い納屋を改装した工房兼カフェスペースと座敷を備えた母屋があるお店。
- ・ 隣接する牧場の絞りたて生乳だけを使って製造。営業日は月1回のみ。

共働学舎新得農場 (北海道新得町)

- ・ 自家牧場のブラウンスイス種中心の生乳を使用。
- ・ 白カビチーズやラクレット等を製造。桜の葉や熊笹を使用したチーズも製造。

ハピネスデーリィ (北海道池田町)

- ・ 自家牧場の生乳を使用。チーズは、牧場で搾乳されてから5分以内の生乳で製造。
- ・ ラクレット等を製造。

鶴居村振興公社 (北海道鶴居村)

- ・ 村一丸となって生産に取り組む良質な生乳を使用。
- ・ 熟成期間や使用する乳酸菌を変えた数種のセミハードチーズを製造。

花畑牧場 (北海道河西郡中札内村)

- ・ 厳選した北海道産の素材を活かした手造りのスイーツやチーズ、生キャラメルなどを製造。

チーズ工房等の数(大手乳業者を除く)

平成25年以降:牛乳乳製品課調べ。
平成24年以前:中央酪農会議調べ。

平成18年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年
106か所	約150か所	177か所	186か所	234か所	240か所	259か所	284か所	306か所

国内で製造されているチーズの種類(平成29年度)

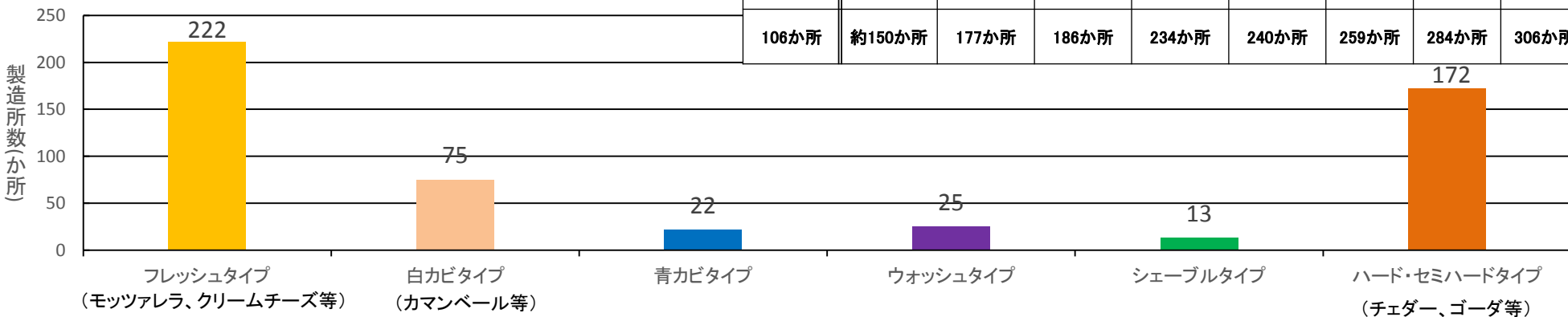
データ:牛乳乳製品課調べ

- 我が国では、口当たりが良く生乳の風味が楽しめるチーズや比較的クセのないチーズが好まれる傾向にあり、多くの生産者がフレッシュタイプやハードタイプ、白カビタイプを中心に様々な種類のチーズを製造している。

チーズ工房等の数(大手乳業者を除く)

平成25年以降:牛乳乳製品課調べ。
平成24年以前:中央酪農会議調べ。

平成18年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年
106か所	約150か所	177か所	186か所	234か所	240か所	259か所	284か所	306か所



熟成過程を経ずに製造されるため、味はミルクの風味そのままに乳酸発酵で作られる酸味が加わり、クセがないのが特徴。

表面の白カビにより外側から熟成。クリーミーでコクのある味わい。

内部に発生させた青カビの特別な風味と強めの塩分が特徴。

塩水・酒等で表面を手入れしながら熟成。強い粘性とまろやかさが特徴。

山羊の乳で作られたチーズで、山羊特有の強い個性のある風味が特徴。

水分含量が低く、保存性に優れる。熟成期間はセミハードで半年程度、ハードで1年程度。熟成期間が長いほど濃厚な旨味。



写真等:
雪印メグミルク(株)チーズクラブHP