



道央道○輪厚PA(下り・札幌方向)

☎011・376・2516

MAP・P8-G-3

牧家 カチョカヴァロチーズ

¥928(200g)

伊達市近郊産の生乳を使い、一つ一つを手作り。柔らかく仕上げているのでそのまま食べてもよく、ミルクの甘さがしっかりと残っている。フライパンで焼いたり、レンジで加熱したりすると、もちもちの食感に。



道央道○岩見沢SA(上り・札幌方向)

☎0126・25・5861

MAP・P8-H-3

白い雪どけチーズスフレ

¥1,296(1個)

ふんわり焼き上げたチーズスフレは、濃厚ながらあと口さっぱり。チーズ入りクリームは北海道の白くふわふわした雪をイメージ。スフレとクリームが調和し、口溶けのよさが楽しめる。



道央道○砂川SA(下り・旭川方向)

☎0125・53・3607

MAP・P8-I-2

スモークチーズ

¥401(100g)

滝川市「クレストジャパン」が製造するクリームチーズと、ニュージーランド産チェダーチーズを使ったプロセスチーズ。スモークすることで香ばしい風味が加わり、道産生乳の味わいがより深くコク豊かになっている。



道央道○岩見沢SA(下り・旭川方向)

☎0126・25・5916

MAP・P8-H-3

きら雪フロマージュ

¥1,440(1個)

バイクドチーズ、レアチーズの2層仕立てのチーズケーキに北海道産純正生クリームを重ね、さらにふわふわのスポンジクラムをトッピング。淡雪のようにとろける食感に仕上げている。



SA・PA
セレクション

道央道○有珠山SA(上り・函館方向)

☎0142・25・1937

MAP・P9-D-4

牧家アイスクリーム チョコ味

¥324(100ml)

乳製品やソーセージで知られる伊達市の「牧家」が製造。新鮮な生乳をベースに、エクアドル産カカオの上質な風味を生かし、ほんのりとリキュールが香る。甘さ控えめの上品な味わい。



札幌道○金山PA(下り・札幌方向)

☎011・682・9070

MAP・P8-F-2

高橋牧場のむヨーグルト

¥180(150ml)

ニセコ「高橋牧場」で生産される新鮮な牛乳を低温殺菌し、乳酸菌を加えじっくり発酵させている。とろりと濃厚な口当たりで、程よい甘さとほのかな酸味がバランスよく楽しめる。500ml¥410も販売している。



道央道○有珠山SA(下り・札幌方向)

☎0142・25・1938

MAP・P9-D-4

牧家アイスクリーム バニラ味

¥324(100ml)

道産生乳をふんだんに使い、伊達市「牧家」ならではの素材の味を生かしたアイス。牛乳の自然な風味と甘味、バニラの香りが口いっぱいに広がり、あと口は軽やかでさっぱりしている。



あなたの一票でランキング!

上記の商品の中から食べたい、おいしかったと思ったものを選んで投票してください! まずは、左のQRコードを読み取ってアクセス!
※投票はプレゼント応募用アンケート(P28参照)内で。プレゼントGETのチャンスも!