

日本に砂糖の  
まことを伝えたい。



# 天下糖一プロジェクト

砂糖に甘くない時代だから。

<https://tenkatoitu-project.jp/>

Milk with You!

## ミルクのチカラはみんなのミカタ!



毎日の気になるアレコレ。そのカギ、実はミルクが握っているのかも!?  
牛乳のチカラ、のぞいてみませんか?

ちっちゃい頃から、  
できる貯金がある!?



そんなときは、  
ミルクのチカラ!



そろそろ聞こえてきた、  
メタボの3文字…。



そんなときは、  
ミルクのチカラ!



お肌のうるおい、  
足りてないかも…?



そんなときは、  
ミルクのチカラ!



なんだか睡眠が浅くて  
寝不足だ。



そんなときは、  
ミルクのチカラ!



まだまだあるよ。  
牛乳のチカラ!  
詳しくはこちら



Milk with You!

SAPPORO



SAPPORO SWEETS  
COMPETITION 2026

# さっぽろ neo チーズケーキ

SUPPORTED BY 天下糖一プロジェクト MILK LAND 北海道

札幌市内・近郊の菓子店で 好評販売中!



Sapporo neo  
cheesecake

### さっぽろスイーツコンペティション2026 ~ neoチーズケーキ ~ とは

パティシエたちが技と発想を存分に活かして競争と連携。市民の皆さまに楽しんでいただける札幌を代表するスイーツ、そして文化を生み出そうと2006年に始まったのが、さっぽろスイーツコンペティションです。長らく高品質ながら安定した価格で供給されてきた北海道産の乳製品が、近年、世界的な情勢不安や円安の進行により、高騰する外国産乳製品に代わり新たな注目を集めています。また、近年の消費者志向の変化や、競合する甘味(加糖調整品・異性化糖・人工甘味料)の需要増加等により、砂糖の消費量が減少傾向にあること。それらの状況を踏まえ、北海道産の「チーズ」と、100%北海道産の「チーズ」および「その他乳製品」を使用した〈新しい=neoチーズケーキ〉のアイデアを形にしたのが、〈さっぽろneoチーズケーキ〉です。

Check it out!

販売店など詳しくは  
ホームページをチェック!



お問い合わせ先 スイーツ王国さっぽろ推進協議会

TEL 011-280-8711 (平日 10時~16時/土日祝休み)

MAIL info@sweets-sapporo.com

# ナッパろ neo チーズケーキ



GRAND PRIX CAKE



## 暁 patisserie FURUTA

レアチーズムースの中に苺のわらび餅とパートド  
フリユイとスポンジを入れ、上にチーズソースをか  
けてこんがり上焼きをしました。  
◎ 650円(税込)

暁 patisserie FURUTA 清田店  
札幌市清田区里塚1条1丁目11-15  
☎ 011-826-4590  
※長沼本店、トナリエ北広島店でも販売しております。



## 欧風菓子モンジェリ

道産チーズと白味噌のタルトにレアチーズを重ね、中には  
小樽ワインのジュレを。仕上げに有機ハードチーズを削り  
かけた、素材が幾層にも重なる逸品です。  
◎ 650円(税込)

欧風菓子モンジェリ  
札幌市中央区南9条西4丁目1-1  
☎ 011-511-5920



## きのとや

ラズベリー風味のりんごジャムやクリームチーズを入れた  
バイクドチーズケーキに、星空をイメージした蜂蜜ジュレ  
が輝くふんわりチーズムースをのせました。  
◎ 720円(税込)

きのとや 白石本店  
札幌市白石区東札幌3条5丁目1-20  
☎ 011-813-6161

※琴似店、ファーム店、東苗穂工場直売店、大丸店、丸井今  
井店、大通公園店でも販売しております。

## ケイク・デ・ボア

モッツアレラのクリームの中にトマトのわらび  
餅が入った新感覚のチーズケーキです。  
◎ 604円(税込)

ケイク・デ・ボア  
札幌市豊平区月寒西3条10-116  
☎ 011-855-5078



## Patisserie ICHIE

北海道産チーズの個性を重ね、風味が溶け合う仕上がりに。  
ハスカップを使うことで、濃厚でありながらも軽やかな余韻  
を感じる味わいです。  
◎ 650円(税込)

Patisserie ICHIE サンピアザ店  
札幌市厚別区厚別中央2条5丁目7 サンピアザB1F  
☎ 011-375-9148



## JRタワーホテル 日航札幌1階 The Lobby Lounge

6種類のチーズとハスカップを重ねた多層仕立て。  
サクサク・しっとり・ふわふわ・とろりと、多彩な食感  
が一度に楽しめる新感覚のチーズケーキです。  
◎ 850円(税込)

JRタワーホテル日航札幌1階 The Lobby Lounge  
札幌市中央区北5条西2丁目5番地  
☎ 011-251-6338

## 菓子工房マリアンナ

バイクド、スフレ、レアの3つの技法を使用  
したneo食感のチーズケーキです。  
◎ 650円(税込)

菓子工房マリアンナ  
札幌市東区北26条東7丁目2-24  
☎ 011-299-7900



## 札幌グランドホテル THE BAKERY&PASTRY

カマンベールとクリームチーズを合わせ、口の中ですりける味わいに。  
ベルガモットが香るクリームとサブレが、ミルクシーなムースを引き立てます。  
◎ 700円(税込)

札幌グランドホテル THE BAKERY&PASTRY  
札幌市中央区北1条西4丁目  
☎ 011-261-3311



## パティスリーラネージュ

根釧生乳使用のモッツアレラとクリームチーズの  
ムースに、十勝産粒あんバタークリームをイン。  
底と飾りにはチーズクッキーを添えた、コク深い  
味わいのチーズケーキです。  
◎ 650円(税込)

パティスリーラネージュ  
札幌市白石区栄通19丁目3-2  
☎ 011-595-8111

## パティスリー アンシャルロット

土台のシュー皮にもチーズを使用。中にはクリーム  
チーズムース、オレンジのジャムを詰め、マスカルポー  
ネクリームを贅沢に手絞りました。  
◎ 691円(税込)

パティスリーアンシャルロット  
札幌市北区北35条西10丁目3-15  
☎ 011-738-8088



## YUHIA SWEETREE

道産クリームチーズムースの中は、道産とうもろこしの  
クリームとオレンジゼリー、珈琲キャラメルクリーム。  
チェダーチーズ入りクッキーとの組み合わせ。  
◎ 697円(税込)

YUHIA SWEETREE  
札幌市西区西町南19丁目1-9 1-BLDG.16 1階  
☎ 011-668-0518



## benbeya

3種のチーズを使用。道産味噌のキャラメルソースでコクを出し、削ったバイクドチーズをふりかけることで、軽さと濃厚さが融合した新感覚のチーズケーキです。  
◎ 735円(税込)

benbeya 本店  
札幌市手稲区星置3条9丁目10-7  
☎ 0120-77-3310  
※丸井今井店でも販売しております。



## ショコラティエ マサール

二種のチーズ層に道産粒あんを融合。ミルクチョコを  
混ぜることで全体に一体感を生み出し、各素材が引き  
立て合う北海道ならではの味わいに仕上げました。  
◎ 692円(税込)

ショコラティエ マサール本店  
札幌市中央区南11条西18丁目1-30  
☎ 011-551-7002



CHEESE X  
CHEESE

## ケーキハウス ステラ☆マリス

1つあたり糖質10g以下の低糖質チーズケーキです。  
◎ 480円(税込)

ケーキハウス ステラ☆マリス  
札幌市南区澄川4条3丁目4-20シャトー澄川1階  
☎ 011-817-0777



## スイートハーツナンボ

レアチーズやサブレ、フラン等で構成。中には旬の苺  
や林檎などのコンポートを忍ばせました。季節ごとに  
変わるフルーツの美味しさが楽しめる一品です。  
◎ 680円(税込)

スイートハーツナンボ  
札幌市中央区北7条西15丁目1-22  
☎ 011-676-8681

## パティスリーブリスブリス

濃厚な道産チーズムースにパッションと杏のソース  
とスフレチーズを。サクサクのサブレにより、レア、  
スフレ、バイクドの3つの感覚を楽しめるケーキです。  
◎ 658円(税込)

パティスリーブリスブリス  
札幌市南区川沿2条5丁目1-47  
☎ 011-572-2332



## ル・パティシエ・フルタ

シュゼットと融合したneoな一品。黒胡椒を効かせた  
濃厚レアチーズに、オレンジやキャラメルソースを合わせ、  
チーズクッキーと共にクレープで包みました。  
◎ 700円(税込)

ル・パティシエ・フルタ  
札幌市東区本町1条2丁目1-1  
☎ 011-790-8424

特設サイト  
OPEN!



※こちらのチラシは2026年3月10日現在のものです。  
※商品は、完売、もしくは予告なく販売終了になる場合がございますので予めご了承ください。  
※販売状況や定休日、営業時間については各店舗へお問い合わせください。