

Juustomediassa: syyskuu 2026

Juustoseura ry:n kuukausikatsaus

Syyskuun juustoihkeissa kohtasivat vanha arkisuosikki ja uusi tuotekehitys. Raejuuston kysyntä on kasvanut niin nopeasti, että kaupoissa on nähty ajoittaisia saatavuushaasteita. Oulun Artesaaniruoan SM-kilpailu toi puolestaan suomalaiselle juusto-osaamiselle uuden kultamitalin, kun Jukolan Juuston Aito Cheddar Bites palkittiin sarjassaan parhaana.

Raejuusto nousi proteiinibuumin suosikiksi

MTV Uutiset / Makuja, 27.9.2026

Raejuuston suosio on kasvanut Suomessa selvästi. MTV Uutisten Makuja-sivuston mukaan sekä K- että S-ryhmä ovat nähneet myyntimäärissä nousua. K-ryhmä arvioi raejuustojen myynnin kasvaneen viimeisimmän vuoden aikana kokonaisuutena noin kymmenen prosenttia.

Kysynnän taustalla näkyvät proteiinipitoisten tuotteiden suosio ja sosiaalisessa mediassa levinneet käyttötavat. Raejuustoa käytetään nyt perinteisen leivänpäällisen ja salaatin lisäksi esimerkiksi pastoissa, pannukakuissa, leivonnassa ja muissa proteiinia korostavissa ruoissa. Voimakas kysyntä on aiheuttanut ajoittain yksittäisiä saatavuushaasteita.

Juustokulttuurin kannalta ilmiö on kiinnostava: pitkään arkisena perustuotteena pidetty raejuusto on saanut uuden roolin hyvinvointi- ja proteiinitrendin kautta. Kyse ei ole uudesta juustosta vaan tutun tuotteen uudesta käyttötavasta ja uudesta yleisöstä.

[Lue alkuperäinen artikkeli MTV Uutisista](#)

Jukolan Cheddar Bitesille SM-kultaa Oulussa

Kehittyvä Elintarvike, 21.9.2026

Jukolan Juuston Aito Cheddar Bites voitti kultaa Artesaaniruoan SM-kilpailussa Oulussa välipalojen, snacksien ja ruokamatkamaukkojen sarjassa. Pakastekuivattu tuote on valmistettu cheddarjuustosta, ja kilpailumenestys nostaa esiin myös sen, kuinka perinteistä juustoa voidaan jalostaa aivan uudenlaiseen muotoon.

Kymmenensiin Artesaaniruoan SM-kilpailuihin osallistui 38 yrittäjää yhteensä 69 tuotteella Suomesta ja Ruotsista. Mitalisijoille ylsi 32 tuotetta ja kuusi sai kunniamaininnan. Maitotuotteiden sarjassa pronssia sai myös Jukkola Food Oy:n Jukkolan leipäjuusto.

Kilpailu osoittaa, että suomalaisessa artesaaniruoassa juustolla on tilaa sekä perinteisille tuotteille että uusille valmistusmenetelmille. Cheddar Bitesin kohdalla kiinnostavaa on erityisesti juuston muuttuminen säilyväksi, rapeaksi välipalaksi ilman että itse juusto katoaa tuotteen ytimestä.

[Lue alkuperäinen artikkeli Kehittyvästä Elintarvikkeesta](#)

Juustoloiden kuulumisia

Kuusamon Juusto, tiedote 10.9.2026

Kuusamon Juusto laajensi syyskuussa Eränkävijä-tuoteperhettään kolmella uutuudella: sulatejuustoviipaleilla, 5-prosenttisilla sulatejuustoviipaleilla ja juustoraasteella. Kevyemmissä viipaleissa on valmistajan mukaan 26 grammaa proteiinia sadassa grammassa. Uutuudet kertovat samasta kuluttajasuunnasta kuin raejuuston kysynnän kasvu: proteiinia, helppokäyttöisyyttä ja arkeen sopivia annos- tai käyttöratkaisuja korostetaan nyt vahvasti myös juustohyllyssä.

[Lue Kuusamon Juuston tiedote](#)

Juustokalenteri

30.10.2026, Kuortane - Viini & Juusto -hetki Ravintola Aallossa. Kuortaneen Urheiluopiston Ravintola Aallossa järjestetään tunnin mittainen viini- ja juustoilta, jossa tarjolla on valikoima suomalaisia ja eurooppalaisia juustoja sekä lasillinen viiniä. Tilaisuuteen ei järjestäjän mukaan tarvita ennakkoilmoittautumista. Saman sarjan seuraava ilta järjestetään 11.12.2026.

[Ravintola Aallon Viini & Juusto -illat](#)

Juustomediassa on Juustoseura ry:n kuukausittainen katsaus suomalaisessa mediassa ja juustokentällä esillä olleisiin kiinnostaviin aiheisiin. Artikkelilinkit johtavat alkuperäisten julkaisijoiden sivuille.