



Julkaisija
Juustoseura ry
Puheenjohtaja
Juha Kling
Sihteeri
Lauri Malinen

www.juustoseura.fi

Juustonvalmistuspäivä Sastamalan Herkkujuustolassa

28 juuston ystävää, osa ihan Rovaniemeltä asti, osallistui 23.9.2023 Juustoseura ry:n matkalle Sastamalan Herkkujuustolaaan.

Saimme seurata juuston valmistusta ammattilaisen opastuksella samalla osallistuen oman nimikkojuuston valmistukseen.

Herkkujuustolan yrittäjä, juustomestari **Peter Dörig** otti meidät sydämellisesti vastaan saaden kaikki tuntemaan olonsa heti erittäin tervetulleiksi. Myös meille tarjotut kuohuviinit virkistivät matkalaisia.

Peter kertoi hyvin värikkäästi kuinka hän aikoinaan ajoi työkseen rekkaa ympäri Eurooppaa. Hän oli kasvanut juustojen keskellä ja olikin isän sekä veljiensä tavoin hankkinut myös juustomestarin koulutuksen.

Pitkien ajomatkojen aikana ajatus omasta juustolasta kypsyi pikkuhiljaa ja kun hän kuuli mahdollisuudesta hankkia sellainen Sastamalasta, loppui rekan ajo ja Peter asettui Sastamalaan.

Hän esitteli meille yritystä ja tuntui hyvältä kuulla sanojen takaa paljastuva ammattitaito ja -ylpeys sekä rakkaus ammattiin.

Meitä odotti upea Sveitsistä lahjaksi saatu, katosta riippuva 50 litran juustokuparikattila täynnä lähitiloilta hankittua maitoa, johon Peter oli lisännyt hapatetta.

Oli mielenkiintoista nähdä kuinka juustomassa pikkuhiljaa muodostui Peterin lisättyä siihen ainoastaan viisi ml juoksetta.

Tämän noin puolen tunnin prosessin aikana nautimme herkullisen juustoisien alkukeiton.

Kun juustomassa oli valmis, se leikattiin pieniksi paloiksi juustoharpulla, tuloksena raejuuston näköinen tuote. Seosta hämmennettiin ja siihen lisättiin 20 % lämmintä vettä.

Juustomassa kalastettiin kattilasta muottiin, jossa se valutettiin haluttuun muotoon puristamalla.

Nyt olikin lämpimän ruoan vuoro ja meillä oli samalla mahdollisuus maistaa erottunutta heraa, joka ei suoraan sanoen ollut suurinta herkkua.



Saimme seurata juuston valmistusta juustomestari Peter Dörigin opastuksella samalla osallistuen oman nimikkojuuston valmistukseen.

Moni oli samaa mieltä ja siinä on ehkä syy miksi sitä ei ole kauppojen hyllyillä.

Juustomme meni suolaukseen seuraavana päivänä ja se onkin erittäin tärkeä vaihe ennen kuin kiekko viedään kypsytämään kellareihin. Peter kertoi tuoneensa suolaveden juuren repussa muutamassa pullossa Sveitsistä Suomeen.

Kypsytyksen aikana juustokiekot suolaharjataan viikottain, jolloin niihin syntyy kuori ja herkullinen maku.

Nyt meillä olikin sitten noin 5 kilon painoinen oma, puolikova, aavistuksen Tilsitmainen, kittikuorinen juusto, jonka nimeä mietittiin herkullisen jälkiruoan parissa. Sitä ei vielä löytynyt.

Jätettiin muhimaan.

Kello ilmoitti, että olikin aika kiittää isäntää erinomaisesta päivästä, tehdä ostokset viihtyisästä myymälästä ja lähteä tyytyväisin mielin hyvästä seurasta kiittäen kotimatalle.

Puheenjohtajalta



Arvoisat juuston ystävät

Juustoseura ry:n säännöt on uusittu. Vuosikokouksessa 2023 hyväksytty sääntöehdotus hyväksyttiin 23.8. pidetyssä yhdistyksen kokouksessa toisen kerran. Patentti- ja rekisterihallitus on rekisteröinyt säännöt 5.9.2023.

Merkittävimmät muutokset vanhoihin sääntöihin ovat asiamiehen tehtävästä luopuminen, mahdollisuus etä-/hybridikokousten järjestämiseen, kunniajäsenen hyväksymismenettely sekä uusi menettelytapa sääntömuutoksissa. Uudet säännöt löytyvät verkkosivuilta www.juustoseura.fi/jasensivut.

KÄDESSÄSI on nyt vuoden toinen Caseus. Ensimmäinen ilmestyi digiversiona seuramme verkkosivuilla kesäkuussa. Toivottavasti olette sen sieltä löytäneet.

Seuran hallitus selvittää Caseus-jäsenlehtemme tulevaisuutta; perinteinen paperilehti vai digiversio, missä laajuudessa ja millaisella sisällöllä. Tarpeiden kartoittamiseksi järjestetään loppuvuoden aikana asiasta jäsenkysely. Kysely toteutetaan sähköisenä sähköpostilinkin kautta ja sen tulokset huomioidaan vuoden 2024 lehtiä toteutettaessa. Myös perinteisen lehden nousseet kustannukset huomioidaan päätöksenteossa.

SYKSYN toiminta on alkanut ilahduttavan aktiivisesti monella paikkakunnalla. Lounaita, esitelmää, maisteluita, juustoseminaari, retkiä, juuston valmistusta jne. Kuopiossa on myös juhlistettu 60-vuotiasta alueeseuraa. Tapahtumakalenteri seuran kotisivuilla kertoo näistä ja tulevista tapahtumista eri puolella Suomea.

Muistutan samalla kotisivujen ja kalenterin hyödyntämisestä sekä lyhyidenkin artikkeleiden tallentamisesta sivuille. Onhan kotisivut keskinäisen tiedonvälityksen lisäksi näyteikkunamme seuran toimintaan myös ulkopuolisille.

Aktiivinen ja innostava toiminta houkuttelee myös uusia jäseniä!

Hyvää ja juustoista syksyn jatkoa

Juha Kling

TV:stä tuttu
huippukokki
Kape Aihinen piti
lennokkaan luennon.



TEKSTI: TUOMO HIRVONEN

Juustoseminaari Turussa

Turun Juustoseura järjesti lokakuussa seminaarityyppisen tapahtuman, johon oli kutsuttu jäsenten ja heidän ystävien lisäksi yhteistyökumppaneita, kuten juuston valmistajia ja Juustoseuran suosituskilvellä palkittujen liikkeiden edustajia. Paikalla oli 90 henkilöä.

Avajaisseinoissaan paikallisseuran puheenjohtaja **Tuomo Hirvonen** totesi, että juustoseminaarin tarkoituksena on tuoda yhteen alan tuottajat, kaupat ja juustoihin hurahtaneet kulinaristit sekä löytää yhteisiä ideoita juustokulttuurin edistämiseksi. Hänen mukaansa Turun Juustoseura pyrkii tarjoamaan yhteistyökumppaneilleen muutakin kuin jokavuotisen laskun ja joulukortin.

Pääseuran puheenjohtaja **Juha Kling** kertoi juustokaupan markkinatilanteesta todeten muun muassa, ettei juuston viennille ole löydetty uusia kanavia yhdeksän vuotta sitten tapahtuneen romahduksen korvaamiseksi. Se johtui Venäjän viennin tyrehtymisestä. Kling sanoi

Juustoseura ry:n etsivän uusia ideoita toimintansa tehostamiseksi. Eräänä sellaisena hän esitteli seuran logolla varustetun essun.

Seminaarin vetonaulaksi oli saatu tuttu TV-kasvo **Kape Aihinen**. Hän kertoi, miten huippukokki käyttää juustoja ruoanvalmistuksessa. TPS:n edustusasuun pukeutunut julkis hauskuutti kuulijoita muistelemalla tapahtumia uransa varrelta. Vaikka kokemuksia on ker- tynyt laidasta laitaan, sanavalmis mies on säilyttänyt ilon elämään. Yhtenä stressiä laukaisevana tekijänä ovat kuulemma olleet herkitteluhetket juuston ja viinin parissa.

Aihinen sivuutti yksittäisten ruokareseptien esitte- lemisen ja totesi, että ohjeita löytyy hänen tuoreesta kirjastaan *KAPE THE CHEF*. Kapen vinkit juustoihin kuuluivat seuraavasti:

- Tarjoile näkkärin ja hillojen kanssa
- Älä unohda hyviä juomia
- Sopii täydellisesti seurusteluun ystävien kanssa
- Syksyn ja talven pimeneviin iltoihin

Turun Juustoseuran kuopuksiin kuuluva sommelier **Petja Laukkanen** voitti yleisön sympatiat sutjakkaalla esityksellään ”*Minkä viinin valitsen juustolle*”. Hän vält-

teli vetämästä ehdotonta rajaa eri laatujen välille, mutta kehotti kokeilemaan jälkiruoka- viinejä kypsytettyjen juustojen kyytiopikana.

Juustojen maistelu aloitettiin Kolatun tuotteisiin kuuluvalla briellä ja Martta-cheddarilla, jotka juusto- mestari **Janne Tolvi** esitteli. Hän käytti myös seminaa- rissa puheenvuoron aiheesta ”*Mitä juusto on ja miten sitä tehdään*”. Yleisön arvioissa Kolatun brie sopi erinomaisesti chileläisen valkoviinin Esperitun kanssa.

Seuraavana tarjottiin Ålands meijerietin tuotteista käsin valmistetut Saariston kumina ja Saariston chili. Esittelijänä toimi Ahvenanmaan meijerin Turussa työskentelevä myyntiedustaja **Hemmo Järvinen**, jonka järjestämistä näytteistä Turun Juustoseura on usein saanut nauttia.

Turun Juustoseuran yhteistyökumppaneista uusin on Riitan Herkku. Pohjanmaalla toimiva yritys tunne- taan kaikkialla Suomessa. Turussa sitä edustaa **Satu Mamia**, joka kertoi firmalla olevan sekä omaa tuotan- toa että tuontia. Juustoseminaariin Riitan Herkku oli lahjoittanut tanskalaisen Viking-merkkisen sinihome- juuston. Toisena oli ranskalainen punahomejuusto Saint Albrey, jonka todettiin sopivan erittäin hyvin Ponte Villo -punaviinin kera.



Nuori Petja Kauhanen osoitti kypsyyttä makua.



Christer Abrahamsson osti Juustoseuran edustusessun Juha Klingiltä. Ahvenanmaan meijerin myynti- edustaja Hemmo Järvinen seuraa kaupankäyntiä.

Turun Juustoseura haluaa antaa jäsenilleen vastinetta vuosimaksuille ja yhteistyökumppaneilleen muutakin kuin laskun ja joulukortin, sanoi Tuomo Hirvonen juustoseminaarin avaussanoissa.



Seminaariyleisöllä oli hymy herkässä.

Lahden Juustoseuran Cheddar Jaloviina Extra 2022



Oman juuston
ostaneita Lahden
Juustoseuran
jäseniä.

Kesällä 2022 tulevan kauden toimintaa pohtiessaan Lahden Juustoseuran päähän pälkähti ajatus oman juuston teettämisestä. Jukolan Juusto tarjosi tällaisen mahdollisuuden, ja siihen tartuttiin.

Jukolan juustomestari **Markku Liias** toimi asiantuntijana ja kertoi käytännön asioista. Yksi valmistettava cheddar-harkko painaa vajaat 19 kg. Kuiville juuston makuaineille riittää 4 kk kypsytys, alkoholi tarvitsee 8 kk. Valmis juusto pakataan vakio 160 g pakkauksiin. Pakkaukselle tulee ”parasta ennen” 230 päivää, ja maku vain paranee odottaessa.

Makuaineeksi valikoitui Jaloviina Extra 2022 jäsenemme **Eero Seppälän** suosituksesta: ”Minä suosittelen cheddarin mauksi (edelleen) Jaloviina

Extra 2022 editointia. Sopii jouluksi, sillä se on ikään kuin konjakki, mutta kotimaisella twistillä. Mikäli jotain muuta kriteereistä tulee, niin kyselen pääpöntikankeittäjän mielipiteitä.” Pääpöntikankeittäjä oli ja on Eeron puoliso, Anora Oy:n tuotekehityspäällikkö **Laura Männistö**. Hän oli kehittänyt cheddarimme tulevan makuaineen tuotteeksi ja meidän kuluttajien iloksi. Siitä kiitoksemme!

Joulujuustoksi aiottu oma cheddar muutti muotoaan, kun kypsyysaika ei riittänyt. Päätimme antaa juuston kypsyä rauhassa, ja avata syyskausi 2023 oman juuston maistamisella ja myynnillä. Päätös oli erinomainen juuston maun kannalta. 11 kk:n kypsyys maistuu cheddarissa vahvana herkkulisuutena, mikä todettiin jäsenistön voimin ja suin elokuun 2023 loppupuolella Tolvanen Oy:n Ravintola Koti

-tiloissa Lahden Messukeskuksessa.

Jaloviina on jättänyt oman arominsa, mutta ei alkoholia. Markku Liias kertoo, että yleinen kysymys heidän alkoholilla maustetuista juustoistaan on, kuinka paljon alkoholia ne sisältävät. Vastaus on, eivät sisällä. Jo kuu-kauden kypsytyksellä hahduttaa alkoholin juustomassasta.

Cheddar maisteltiin leivän ja lasillisen kanssa. Vertailtavaksi juustomestari Liias antoi mustikka-cheddaria, minkä miellyttävä ja pehmeä maku poikkesi merkittävästi pitkään kypsytetystä cheddarista. Päälle juotiin kahvit herkullisen omenapiiraan ja vaniljakastikkeen kera.

Illan viihdykkeenä katseltiin juuston valmistuksesta kertova lyhytelokuva vuodelta 1936 *Syökää enemmän juustoa*. Käy katsomassa finna.fi-palvelussa!

Juustoseura ry:n esiliina

Perinteinen suutarin esiliina.
Niskanauhan pituus säädettävissä
neppareilla. Pituus edestä 87 cm.
Materiaalin pesunkestävyys testattu ISO 105
C06 E1S, jonka mukaan värin ja materiaalin on
testattu kestävän 95 C:n pesulämpötilan.



Juustomestari Markku Liias toimitti cheddarit
Lahden Juustoseuran puheenjohtaja Yrjö
Tolvaselle ja Koti-ravintolan omistajalle
Seppo Tolvaselle.

Materiaalit
Polyesteri 65 %
Puuvilla 35 %



Näyttävä esiliina
juustotapahtumiin
tai kiitoksena
tilaisuuden
järjestämisestä

KÄYTTÖ JA HOITO-OHJEET

-  Pesuohjeet
-  Enintään 60 astetta
-  Valkopesu kielletty
-  Varovainen rumpukuivaus
-  Silitys 150
-  Kemiallinen pesu

40 €

+ toimituskulut
/ essu

Yli 10 kpl:en erissä
samaa osoitteeseen
toimitettuna **36 € / essu**
+ toimituskulut

(Hinnat sis. alv)



TILAA TÄSTÄ

www.juustoseura.fi/
jasensivut/myytavat-tuotteet



Ranskalainen maalaissiideri tehdään 100-prosenttisesti omenasta tai päärynästä.

Ranskalaiset siiderit ja niiden yhdistäminen juustoihin

Ranskalaisen maalaissiiderin salaisuus alkaa paljastua.

Ranskalaiset maalaisiiderit ovat yksi juomamaailman parhaiten varjeltuja salaisuuksia. Ja tämä on ollut totta jopa Ranskassa. Pariisilaisessa bistrossa, baarissa tai ravintolassa on ollut usein turha kysellä siiderilistaa, jos siideriä on, on se yleensä yhden tai kahden isomman ”perustuottajan” tuotetta. Isompaa valikoimaa siidereitä on Ranskassa yleensä ollut tarjolla vain päätuottaja-alueilla eli Bretagnessa ja Normandiassa, missä

siideri on aina ollut arvossaan ja missä n. 80 % ranskalaisesta siideristä tuotetaan (40 % Normandiassa ja 40 % Bretagnessa). Eikä monella bretagnelaisella ja normandialaisella siiderintuottajalla ole oikein ollut halujakaan lähteä Pariisia valloittamaan, moni on ollut tyytyväinen, että siiderin salaisuus on säilynyt alueen sisällä.

Suomessa on pitkään asiat toki ollut Ranskaakin huonommin – täälläkin rajoittunut tarjonta on lähinnä ranskalaista bulkkisiideriä, joka kaupoissa on yleensä hukkunut

jonnekin varjoisempien hyllyjen kätköihin. Ravintoloiden juomalistoilta ranskalaiset siiderit, se harva kerta kun niitä listalla on, löytyvät yleensä ihan vihoviimeiseltä riviltä, josta vain tositietäjä ne yleensä löytää.

Mutta salaisuuden varjo ranskalaisen maalaissiiderien ympärillä on alkanut pikkuhiljaa raottua. Ranskassa moni pieni ja keskisuuri tuottaja on ottanut uuden otteen tuotteiden brändäykseen ja markkinointiin – tuloksena ”hipster-valmiita” tuotteita, joita on alkanut saada Ranskassakin jo hieman laajemmalti.

Ja kysyntä on seurannut perässä. Jos löytää itsensä esimerkiksi Pariisissa St Martin kanavalle, niin sieltä voi löytää mitä loistavimman siideribaarin, La Cidrerie (www.la-cidrerie.com), jossa on runsas valikoima maalais-siidereitä ja pientuottajien tuotteita Ranskasta ja vähän muualtakin maailmalta.

SUOMESSA siiderin maine yleisellä tasolla on ollut hieman, hmm, no sanotaanko konstikas. Viimeisten vuosien trendi "aitojen siiderien" ympärillä on tosin muuttanut tätä ja on olemassa kasvava toivo, että siidereille voisi käydä kuin craft-oluille kävi yli vuosikymmen sitten. Tähän käänteeseen aitojen siiderien suuntaan ranskalainen maalaissiideri sopii kuin omena puuhun. Ja tätä käännettä me SIDiksessä olemme olleet avittamassa tuomalla Suomeen tarkkaan valikoitua valikoimaa ranskalaisia maalaissiidereitä, joita saa nykyään hyvin varustelluista kaupoista, ravintoloista ja baareista – yli sadasta myyntipisteestä.

Mitä ranskalainen maalaissiideri on

RANSKASSA kaikki siideri on periaatteessa "aitoa siideriä", eli ranskalainen maalaissiideri on aina 100 % luonnollinen tuote ja moni myös luomumerkitty. Ranskalainen maalaissiideri perustuu prosessiin, jossa omenasta (tai päärynästä) puristettu mehu käytetään mitään siihen lisäämättä tai pois ottamatta. Eli niistä ei löydy lisättyjä sokereita, esansseja tai mukaan sekoitettua mehua. Ranskalainen siideri on usein melko lailla erilainen kuin englantilainen tai vaikka espanjalainen serkkunsa. Siinä missä englantilainen siideri esimerkiksi on hyvin pitkälle käynyttä ja luonnollisesti vähäsokerista ja ehkä hieman "kovaa", on ranskalainen siideri taas "lempeämpi" käynyttä, jonka seurauksena kuivassakin siiderissä on jäljellä usein hedelmäisyyttä, makeutta ja hapokkuutta mukavassa tasapainossa.

RANSKALAINEN maalaissiideri pitää kiinni traditioista – luonnonmukai-

Hérout'n tilan "Amour" on hyvä esimerkki uudistetusta siiderin ulkoasusta ja brändistä.



Normandialaisen Billyn tilan "Tonique"-siideri on matalaalkoholinen ja raikkaasti hapokas.

nen tuotantotapa on säilynyt, vaikka muuten on haettu uusia näkökulmia. Esimerkiksi aiemmin mainittu ulkoasun raikastus, mutta myös siiderin sisällön suhteen. Moni tuottaja on esimerkiksi alkanut hakemaan uusia ulottuvuuksia perinteisten Brut (kuiva), Demi-sec (puolikuiva) tai Doux (makea) siiderien rinnalle. Näissä uuden sukupolven siidereissä voi esimerkiksi olla ripaus enemmän hapokkuutta, joka tuo siiderille raikkautta, tai toisaalta niissä voi olla käytettynä karvaampia omenalajikkeita, joiden mehua käytetään hieman pidempään jolloin saadaan kuivempaa ja tanniinempää siideriä, jossa on viinimäistä ryhdikkyyttä.

Nykypäivän kattauksella eri vivahteisia ranskalaisia maalaissiidereitä pääseeekin jo melko pitkälle, jos haluaa yhdistää siiderin ja ruoan. Ranskalainen maalaissiideri on upea pari monelle eri ruokalajille, mutta siiderin ja juuston yhdistäminen on varmasti se kaikkein upein.

Ranskalaiset maalaissiiderit ja juustot

RANSKALAISTEN maalaissiiderien hapokkuus, makeus ja karvaus tuo juustojen rasvaisuudelle loistavan

parin. Tätä yhdistelmää voi lähestyä monesta eri kulmasta. Jos pysytään tiukasti Normandiassa, niin voidaan mainita esimerkiksi Camembert-juustojen ja normandialaisten siiderien pari. Normandialaisen perusmaalaissiiderin peruselementtejä on hento makeus ja karvaus ja vähäinen hapokkuus. Tässä parissa siiderin makeus ja Camembert'n rasvaisuus tuo muhkean ja tasapainoisen maku-elämyksen, johon hento karvaus lisää vielä yhden ulottuvuuden.

Toinen valloittava esimerkki on hieman uudemman tuulen normandialainen siideri, esim. Billyn tilan matalaalkoholinen (2,5 % alc.) "Tonique", jossa on hapokkuutta ja makeutta valmiiksi kivasti tasapainossa. Tämän kanssa kannattaa kokeilla vaikka St Nectaire -juustoa, jossa ei ole itsessään paljoa hapokkuutta, ja joka näin istuu oikein hyvin tämän siiderin kanssa.

Mainittakoon vielä viimeisenä yhdistelmänä alueiden rajoja rikkova pari, jossa yhdistetään bretagnelainen siideri ja ranskalainen alppijuusto, esimerkiksi Beaufort-juusto. Tässä parissa siiderin makeus ja juuston rasvaisuus ovat keskiössä, mutta tähän vielä tulee uutena elementtinä juustosta tuleva hapokkuus, joka tasapainottaa makeuden ja hapokkuuden.

"JUUSTOSEURA SUOSITTELEE – REKOMMENDERAR" Kilvenhaltijat



JUUSTOMYYMÄLÄT

Helsinki	Juustoliike Lentävä Lehmä
Jalasjärvi	Juustoportti Jalasjärvi
Kuopio	Ykkösherkuu Kuopion Kauppahalli
Laitila	Saloniemen Tila
Loviisa	Cheese Witches
Parainen	Jordkällaren
Sastamala	Juustotupa
Tampere	Juustosoppi Kauppahalli

RAVINTOLAT

Helsinki	Ravintola Kuu
Hämeenlinna	Ravintola Vanajanlinna Street Vintti Wine & Dine Ravintola Pöllövaari
Jyväskylä	Ristorante Renna, Sirkka
Kittilä	Ravintola Trappi
Naantali	Ravintola Hugo
Oulu	Ravintola Uleåborg 1881
Pori	Ravintola Raatihuoneen Kellari
Porvoo	Ravintola Salt
Tampere	Ravintola Astor
Turku	Laivaravintola Svarte Rudolf
Vaasa	Ravintola Strampen
Vuokatti	Ravintola Kippo

KAUPAT

Espoo	K-Citymarket Sello K-Supermarket Lippulaiva K-Supermarket Mankkaa K-Supermarket Tapiola
Helsinki	Aimo Pikatukku, Sörnäinen Food Market Herkku, keskusta K-Citymarket Ruoholahti K-Supermarket Arabia K-Supermarket Hertta K-Supermarket Konala K-Supermarket Munkki K-Supermarket Mustapekka K-Supermarket Saari K-Supermarket Vuosaari Prisma Kannelmäki S-Market Vallila
Hämeenlinna	K-Citymarket Hämeenlinna K-Supermarket Hätilä
Iisalmi	K-Citymarket Iisalmi

Imatra	Prisma Imatra
Joensuu	K-Citymarket Joensuu Pilkkö
Jyväskylä	K-Citymarket Jyväskylä K-Citymarket Seppälä Sokos Mestarin Herkku
Järvenpää	K-Citymarket Järvenpää
Kaarina	K-Supermarket Katariina
Kalajoki	K-Supermarket Kalajoki
Kauhajoki	K-Citymarket Kauhajoki
Kotka	Prisma Sutela
Kouvola	Prisma Kouvola
Kuopio	K-Citymarket Kolmisoppi K-Citymarket Päiväranta K-Supermarket Veljmies
Kuusamo	K-Citymarket Kuusamo
Lahti	K-Citymarket Karisma K-Citymarket Laune K-Supermarket Hyppyri S-Market Sokos Lahti
Lappeenranta	K-Citymarket Lappeenranta Prisma Lappeenranta
Lieto	K-Supermarket Lieto
Loimaa	K-Citymarket Loimaa
Loviisa	S-Market Loviisa
Naantali	K-Supermarket Ukko-Pekka
Oulu	K-Citymarket Kaakkuri K-Citymarket Oulu Raksila K-Citymarket Rusko K-Supermarket Pekuri K-Supermarket Toppila Sokos Herkku Oulu
Parainen	K-Supermarket Reimari
Pori	K-Citymarket Pori Mikkola K-Citymarket Pori Puuvilla K-Supermarket City K-Supermarket Ruokapori Prisma Länsi-Pori Prisma Pori S-Market Herkku S-Market Tikkula

Porvoo	K-Citymarket Porvoo
Raisio	K-Supermarket Raisio Center Myllyn Prisma
Rauma	K-Citymarket Rauma
Riihimäki	K-Citymarket Riihimäki
Rovaniemi	K-Supermarket Ounasvaara K-Supermarket Rinteenkulma
Salo	S-Market Plaza
Seinäjäki	K-Citymarket Seinäjäki Prisma Hyllykallio
Sipoo	S-Market Nikkilä S-Market Söderkulla
Tampere	K-Citymarket Lielahdi K-Citymarket Linnainmaa K-Citymarket Pirkkala K-Citymarket Turtola K-Supermarket Hämeenkatu K-Supermarket Nekala K-Supermarket Ratina Prisma Hämeenkatu
Turku	K-Citymarket Kupittaa K-Citymarket Länsikeskus K-Citymarket Ravattula K-Citymarket Skanssi K-Supermarket Hirvensalo Prisma Itäharju Prisma Länsikeskus S-Market Hansa Herkku Wiklund Herkku
Vaasa	Vaasan Mini-Mani
Vantaa	Aimo Pikatukku Koivuhaka K-Citymarket Jumbo K-Citymarket Tammisto
Ylivieska	Prisma Ylivieska
Ylöjärvi	K-Citymarket Ylöjärvi
Äkäslompola	K-Market Jounin Kauppa

Juustoseura ry:n kannattajajäsenet ja yhteistyökumppanit

