

プレスリリース【2024年5月24日】

生産者のこだわりを味わう！

牛乳の日に道の駅「明治の森・黒磯」で牛乳飲み比べイベント開催
～明治の森オリジナル牛乳の卸販売を開始～

那須塩原市の道の駅「明治の森・黒磯」から別紙のとおりイベントの案内がありました。

生乳産出額全国2位を誇る那須塩原市の中でも特に酪農が盛んな青木地区にある道の駅で、牛乳の日に牛乳の飲み比べイベントが開催されます。また、同日から、道の駅「明治の森・黒磯」オリジナル牛乳の卸販売を開始します。ぜひ、取材ください。

■イベント名：「父の日に牛乳(ちち)を贈ろうキャンペーン」@道の駅「明治の森・黒磯」

■日時：令和6（2024）年6月1日（土） 11時～13時

■場所：道の駅「明治の森・黒磯」店舗前（軒下）

■内容：牛乳の飲み比べ（無料）、啓発グッズの配布

■主催：栃木県酪農青年女性会議（事務局：栃木県酪農協会）

■参加団体：酪農とちぎ農業協同組合、栃木県酪農業協同組合、那須簞根酪農業協同組合、株式会社明治の森市場、森林ノ牧場株式会社、ハウライ株式会社、有限会社ハーレー牧場

■本件に関するお問い合わせ先

団体名(所属)：産業観光部 農務畜産課 青木ふるさと物産センター

TEL：080-7760-5554

生産者のこだわりを味わう！

牛乳の日に道の駅「明治の森・黒磯」で牛乳飲み比べイベント開催

～明治の森オリジナル牛乳の卸販売を開始～

株式会社 明治の森市場

「消費者と生産者が集まり、農産物の付加価値を高める“市場”づくり」を目指す、株式会社明治の森市場（所在地：栃木県那須塩原市青木27、以下「明治の森」）は、運営する道の駅「明治の森・黒磯」において“世界牛乳の日”である2024年6月1日（土）からオリジナル牛乳の卸販売を開始します。

また同日道の駅「明治の森・黒磯」では、明治の森のオリジナル牛乳を含む那須地域の牛乳＜全7種類＞を提供するイベントが開催されます。イベントには酪農家も参加し、お客様へ直接牛乳をPR。道の駅「明治の森・黒磯」のコンセプトである、生産者と消費者の交流が生まれる場を創出します。

- イベント名：「父の日に牛乳を贈ろうキャンペーン」@道の駅「明治の森・黒磯」
- 日時：令和6（2024）年6月1日（土） 11時～13時
- 場所：道の駅「明治の森・黒磯」店舗前（軒下）
- 内容：牛乳の飲み比べ（無料）、啓発グッズの配布
- 主催：栃木県酪農青年女性会議（事務局：栃木県酪農協会）
- 参加団体：酪農とちぎ農業協同組合、栃木県酪農業協同組合、那須箒根酪農業協同組合、株式会社明治の森市場、森林ノ牧場株式会社、ハウライ株式会社、有限会社ハーレー牧場



●イベントについて～生産者と消費者が交流する場を目指して～

道の駅「明治の森・黒磯」は“農家が集まる道の駅”です。6月1日には、牛乳の普及促進を目的とした「牛乳の飲み比べ」イベントが開催されます。



いろいろな牛乳の飲み比べができます！

那須地域には様々なこだわりを持って生産された生乳があり、それぞれの牛乳を飲み比べることができます。当日は7種類の牛乳が用意され、気になる3種類を選んで飲み比べができます。

生産者さんが牛乳を配布します！

つくり手である酪農家さんが配布しますので、味の特徴などを直接聞いていただくことができます。

「どの牛乳にしよう？」ではなく、「**誰**の牛乳にしよう？」

つくり手の顔が見えることで、そんな会話が生まれる場所を目指します。

●卸販売の開始について～明治の森の牛乳をお店でも提供しませんか～

株式会社明治の森市場は、地域の飲食店やお菓子屋さんなどへ業務用の牛乳として卸販売を開始します。



酪農家が集まる道の駅を目指した施設設備

わたしたちが目指す“農家が集まる道の駅”の中で、「酪農家」が関わる道の駅を目指す取組を進めるため、施設の中に乳製品加工ができる「ミルクスタジオ（工房）」を作りました。

地域の生乳をより美味しく味わっていただきたく、明治の森のオリジナルの牛乳、飲むヨーグルト、ソフトクリームを製造し、販売しています。

酪農家と消費者をつなげる取組を強化

より多くのお客様にこの取組を知っていただきたく、明治の森オリジナル牛乳の卸売販売を行います。また、10月には発酵バターを製造販売する予定で、生産者のこだわりや想いを商品に織り込み、価値にしていく取り組みを進めます。

●商品の概要

～明治の森の牛乳は“ミルクのおいしさをそのまま味わえる”牛乳です！～



那須塩原市で搾乳された生乳を新鮮なまま低温殺菌した“ノンホモジナイズ”の牛乳を製造しています。余計な熱をかけすぎないように、殺菌温度を低温にすることで、搾りたての生乳の味そのままだに、牛乳本来の甘さを引き出しました。

金額は税別 400 円/L（予定）でバッグインボックスという容器に充填して販売します。那須塩原市黒磯地域内(明治の森黒磯から車で 15 分圏内)の方には配達も予定しています。

※ノンホモジナイズとは：

ホモジナイズ（生乳に含まれる脂肪球を小さくする工程）をしていないことにより、より生乳に近い風味が楽しめる牛乳です。

<本件に関するお問い合わせ先>

㈱明治の森市場

(1) 記事全般について

担当：山川 TEL：080-6731-1892 Email：m.yamakawa@meijinomori.jp

(2) 牛乳の卸販売について

担当：菊野 TEL：0287-63-0399 Email：y.kikuno@meijinomori.jp

道の駅「明治の森・黒磯」ホームページ

<https://meijinomori.jp/>