

MILK !! MILK !! MILK !!

那須塩原ブランドのおいしい乳製品

生乳生産本州一の那須塩原市。
豊かな自然と気候風土に恵まれたこの地で生まれた
那須塩原ブランドの乳製品の数々は、どれも新鮮で良質なものを揃い。
日本国内でも有数の酪農のまちならではのフレッシュな味を楽しんで。

良質な水や肥沃な大地を誇る那須塩原市。
生乳生産が盛んな地域で誕生した高品質な
那須塩原ブランドの乳製品は、安心・安全はもちろん、
生産者の情熱と創意が作り出す豊かな味わい。
子どもの成長や健やかな長寿社会の実現にも寄与する、
毎日口にしたい品々です。

チーズ工房那須の森の 「ナチュラルチーズ」



ブラウンスイス種とホルスタイン種の生乳から作られるナチュラルチーズ。その深い味わいはチーズのプロフェッショナルの繊細な技術によるもの。季節の影響を考慮し、温度管理や発酵管理などを微調整することによってこの工房ならではの味や香りが醸されます。中でもセミハード系の「森のチーズ」は2019年10月にイタリアで開催された国際的なチーズコンテスト「ワールドチーズアワード2019」で栄誉ある「スーパーゴールドメダル」を獲得。日本のみならず、世界中のチーズファンをうならせました。



パスチャライズド牛乳



「パスチャライズド牛乳」は生乳の自然な風味と栄養を生かすよう、72度15秒で殺菌された牛乳。生乳そのものの味を損なうことなく、またタンパク質も熱変性しないので、消化が良いのも特徴です。非遺伝子組み換えの飼料で健康に育った乳牛の鮮度の高い良質な生乳のみを使い、厳しい衛生管理の元で作られるおいしさ品質を極めた牛乳です。

千本松牧場牛乳



牧草づくりから乳牛の飼育、乳製品の製造まで一貫して行う千本松牧場。「千本松牧場牛乳」は単一牧場だけの乳牛のしぼりたての生乳を低温殺菌した栄養成分を壊さない牛乳。雑味のない味わいで、さらりとクセがなく、ほんのり甘いのが特徴。飲んだ後にフラワーベースにしたいようなデザインのボトルも好評です。

ミレピーニ



牛乳がおいしければ、アイスクリームも絶対おいしい。千本松牧場アイスクリーム「ミレピーニ」はまさにそんなアイスクリーム。香りとコクのある千本松牧場の新鮮な生乳にたっぷりのクリームを加え、少ない空気含有量で濃厚な味わいに仕上げました。上品な甘さとなめらかな口どけのプレミアムなアイスクリームです。