

那須塩原ブランド「eat+joy」の作成

本市が地域経済の活性化に向けた取組の一環として「那須塩原ブランド」認定制度におけるブランド認定品のPR用ツールとして、「冊子」「ポスター」「ロゴマーク」をリニューアルしました。

【リニューアルポイント】

- 本市特産品のポテンシャルの高さと、本市が目指す農畜産物の高付加価値化を伝えるためのビジュアルデザインを採用
- ブランド認定品を使用したコロナ禍でも楽しめる食事の時間を提案
- 事業者へのインタビューをもとに編集した、作り手と消費者が共感できるようなストーリー展開
- 「乳製品」「高原野菜」などテーマごとの組み合わせによって、“本市らしさ”をわかりやすく表現
- 料理家の提案によるレシピやマップ等、実用面にも配慮
- 電子ブック版の公開など、デジタル化にも対応

今日、誰と楽しむ?那須塩原ブランドギャザリングの時間。

那須塩原ブランド、それは365日のチアールを彩る逸品の数々。
那須野々原の大地と人の温もりから生まれた、那須塩原市自慢の特産物ブランドです。
ひとつひとつはもちろん、組み合わせるとさらに楽しいギャザリング。
那須塩原のおいしさと楽しさが集う時間をぜひ、毎日の暮らしの中に。

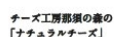
ギャザリング(gathering)＝「集まり」、ひいては「人とおいしいものを囲み、幸せな時間を共にする機会」の意。



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。
高品質な生乳生産が盛んな地域で誕生した
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、
毎日口にしたくなる一品です。



ブラウンス・スイスとカハルス・タン種の生乳から作られるナチュラチーズ。その強い味わいはチーズのプロフェッショナルの地味な技術にもとれ、学習の影響を有産し、適度管理と発酵管理を必要とすることよっての工程なのでの味や香りが特徴です。中でもセハーード系(「森のチーズ」は2019年10月に17歳で樹齢最長の国産のナチュラチーズ「オーランドチーズ」2019)で有名な「スーパースター」を、韓国、



パスチャライズド牛乳



「バスターライズV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安定性により、消化が良いためのも特徴です。赤産保子菌も熱にも耐え、飼料で健康に育った乳牛の搾度の高い良質な生乳のみを使い、厳しい衛生管理の下で作られるため、品質

千本松牧場牛乳



牧草づくりから乳牛の飼育、乳製品への製造まで一貫して行う千本牧牧場。「千本牧牧場牛乳」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未発酵成分を調りた牛乳。脂肪の多い味わいで、3.6%以上がなく、ほんの旨いのが特徴。彼らに接してアワーベースにしたくなるようなデザインのものも好評です。

レベニーニ



牛乳がおいしいければ、アイスクリームもおいしい。手本牧場産アイスクリーム「ロゼーニ」はまさにそんなアイスクリーム。香りとコクのある手本牧場産の新鮮な生乳にたっぷりのクリームを加え、少ない空気を含有量で濃厚な味わいに仕上げた。上品な甘みとみずみずかな口どきのプレミアムなアイスクリームです。