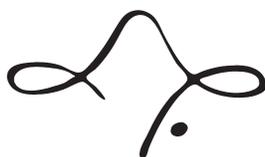


2020(令和2)年3月14日発行 第2号  
発行=小布施牧場株式会社  
〒381-0203 長野県小布施町大島93番地59  
TEL:026-214-3224 FAX:026-214-3225



小布施牧場  
obuse dairy farm

# milgreenだより



《春の幕開け号》

小布施牧場 milgreen(ミルグリーン)  
営業時間 10時~17時(木曜日定休)  
4月30日(木)と5月7日(木)はGW中ですが、お休みをいただいて、翌日からまた元気に、みなさまのお越しをお待ちしております!  
[アクセス]小布施スマートICから車で3分、小布施駅から車で5分  
小布施牧場  検索  ご用命は公式サイトからも承ります

いよいよ春です  
ね!  
みなさん、  
Milgreenへ  
お出かけください。

milgreenは自社産の  
しぼりたてジャージーミルクを使った  
ジェラートとチーズの工房&カフェです。

清流 松川の水しづきから漂う  
マイナスイオン

小布施千年の森で  
生まれたばかりの酸素

小鳥の鳴き声や

緑の葉を渡る風の音

南向きのテラスに

たっぷり降りそそぐ陽光

ゆったりと、くつろがれている

お客さまのほんとうに

幸せそうなお姿が、

わたしたちの喜びです。

赤ちゃんから百歳超えの

おじいさん、おばあさんまで

親子四世代でお楽しみいただける  
緑の理想郷へお出かけください。

小布施牧場株式会社

木下荒野・木下真風

スタッフ一同



小布施千年の森は、玄照寺さまが所有する、ナラとクヌギを中心にした落葉広葉樹の森です。散在する桜が4月には満開になります。子牛の放牧はGWから始まります。



## 小布施初! チーズ工房の誕生です

小布施牧場 milgreen  
に1月、待望のチーズ工房  
が完成しました。朝しぼり  
たてのジャージーミルクか  
ら生まれる新鮮なモッツァ  
レラチーズをお召し上がり  
ください。



「乳製品の王様」といわ  
れるチーズの製造を通し

## テレビ番組 『遠くへ行きたい』 に登場します!」

「遠くへ行きたい」は50  
年前から続く、わが国で最  
長寿の旅番組です。

2500回記念の今回の

旅人は、レスリング選手で  
五輪メダリストの浜口京子  
さん。浜口さんには、小布  
施牧場の牛舎・放牧場を

訪れたあと、milgreen  
で陽なたぼっこしながら、  
ジェラートとモッツァレ  
ラチーズを召し上がって  
いただきます。

小布施の美しい町並み  
も映されるようです。

お知り合いのみなさまに  
お伝えください。

関西：讀賣テレビ  
あす 3月15日(日) 朝7時~7時30分

関東：日本テレビ  
あす 3月15日(日) 朝6時30分~7時

長野県：テレビ信州  
3月29日(日) 朝6時30分~7時



## 4月11日(土)は 2周年記念イベントへどうぞ!

みなさまに支えられて  
小布施牧場 milgreen  
は2周年を迎えます。  
ジャージー牛の濃厚でコ  
クのあるホットミルクの振  
る舞い(10時~17時)のほ  
か、10時からテラスにて  
モッツァレラチーズづくり  
の実演会を開きます。でき  
たてを試食していただきま  
す(量に限りがございます)



4月18日(土)・19日(日)は玄照寺さんの境内アート小布施×苗市 暮らしにアートを、暮らしをアートに...milgreenでお待ちしております

# 「スノーピークランドステーション白馬」に小布施牧場のジャージー・ソフトクリームが登場!



2020 東京オリンピックの舞台になる国立競技場の設計に携わった隈研吾さんによる、木をふんだんに使った心躍る空間です (イメージ図。 同社提供)

高品質のアウトドアブランドスノーピーク社は4月18日(土)、白馬村に通年マウンテンリゾート

ジャージー・ソフトクリームはこれまで、京都・大阪・名古屋にある無印良品のカフェでお取り扱い

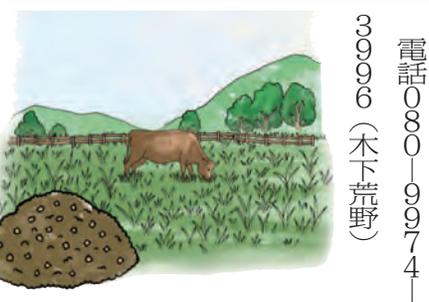
みなさん、新緑の白馬エリアへお出かけの際は、スノーピークランドステーション白馬で、小布施牧場のソフトクリームを味わって

を目指す体験型複合施設「スノーピークランドステーション」をオープンさせます。この施設のレストランにて、小布施牧場の「ジャージー・ソフトクリーム」が販売されることになりました。スノーピーク社は「人生に、野遊びを。」というコピーレートメッセージのもと、自然の中で豊かで贅沢な時間を過ごすアウトドアの楽しみ方を提案してきました。同社と小布施牧場のコラボレーションを、心からうれしく思います。

## 果樹園に野菜畑に田んぼに善玉菌たっぷり完熟堆肥をどうぞ

小布施牧場の牛舎は小布施町の北西部にあります。牛たちは毎日、小布施産の善玉菌(乳酸菌・納豆菌・酵母菌。OBUSE Meguru Lab. 工藤陽輔さん作製)で発酵した米ぬかを食べています。健康な腸内環境のため、糞はほぼ無臭です。

小布施牧場の堆肥は、牛舎に敷きつめるもみ殻と糞を3か月間発酵させてつくります。善玉菌たっぷりの優良な堆肥です。軽トラ一台3,500円(税込)にて牛舎でお求めください。



電話080-9974-3996 (木下荒野)

## 天日干しの稲わらを秋に買い取ります

牛たちは、稲わらなどを餌にして、牛乳にかえてくれる、わたしたち人間の仲間です。天日干しの稲わらは、牛たちの大好物です。

秋に買い取ります。お早めにご連絡ください。電話080-9974-3996 (木下荒野)



牛舎は2日に一度、たまった堆肥をすべて取り除いて新しいもみ殻を敷きつめます。晴れた日にはお隣の放牧場で日光浴しながら駆けめぐり、青草を食べている「健康優良牛」です。

## 自社産ミルクxジェラートとチーズx森のカフェx兄弟経営



小布施牧場株式会社の経営理念は、「小規模・放牧型・地域内循環型の高品質の六次産業によって、荒れた里山を美しくたくましく、味わいの里に再生させます」です。

希少種であるジャージー種のみ10数頭の小規模酪農です。牛たちは、自由に歩き回れる清潔なフリーストール型の牛舎と放牧場で暮らしています。牛にとってストレスの少ない健康的な飼育を行い(一次)、搾りたての新鮮でコクのある生乳100%を使って、質の高いジェラートやチーズに仕上げ(二次)、自社の直営店・自社公式サイトを中心に販売しています(三

次)。この一次x二次x三次x六次産業を自社内で完結させています。酪農家でチーズ担当の木下荒野(31歳)と、長兄でジェラートと直営店担当の真風(33歳)と、二人の妻による兄弟経営です。2020年4月より初の新卒正社員を迎えます。創業3年目の駆け出しの経営者です。みなさま、ご指導をよろしくお願いいたします。



小布施牧場関係の写真は、『小布施辞典あいうえおぶせ』さまにご提供いただきました。ありがとうございます。

### 搾乳体験しませんか?

小布施牧場は出産ラッシュです。3月から7月の間に、7頭が生まれます。かわいい子牛たちが暮らす牛舎で搾乳体験をしませんか? 料金など詳しくは公式サイトかお電話にてお確かめください。



小布施牧場株式会社 milgreen  
長野県上高井郡小布施町大島 93 番地 59  
tel. 026-214-3224 fax. 026-214-3225  
https://obusedairyfarm.co.jp  
mail. info @ obusedairyfarm.co.jp  
営業時間 10時~17時 (木曜日定休)  
4月30日(木)と5月7日(木)はGW中ですが、お休みをいただいて、翌日からまた元気に、みなさまのお越しをお待ちしております! [アクセス]  
小布施スマートICから車で3分  
小布施駅から車で5分

