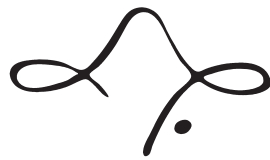


2020(令和 2)年 9 月 12 日発行 第 3 号
発行=小布施牧場株式会社
〒381-0203 長野県小布施町大島 93 番地 59
TEL:026-214-3224 FAX:026-214-3225



小布施牧場
obuse dairy farm

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)
[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



《実りの秋号》

milgreenだより

ご用命は公式サイトからも承ります

小布施牧場

収穫の秋ですね。
みなさん、
小布施千年の森の
ミルグリーンへ
遊びにお出かけください。



春に生まれたジャージー種のメスの子牛と荒野社長。雁田山から志賀高原、高社山を一望する絶景の地です(北岡北田の牛舎放牧場にて)



テラスに面したお庭は、見海造園さん(上町)に設計施工していただきました。

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 松川の水しぶきから湧く
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
紅葉を渡る風の音
南向きのテラスに
たっぷり降りそそぐ陽光
ゆつたりと、
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

新発売!!



販売はいまのところ土日と祝日のみ。数量限定です。

信州 小布施牧場

ジャージー牛乳のプリン

平飼いの自然卵”おぶせのたまご”使用

小布施牧場が育てている
ジャージー牛は、日本で飼
われている乳牛のわずか
1%しかない希少種で
す。特長は、高タンパクで、
乳脂肪分、無脂乳固形分、
ビタミンやミネラルなどの
栄養価が高く、優れた「コ
ク」と「うまみ」を味わえ
ることです。
「おぶせのたまご」は、
信州小布施の澄みきった空
気の中で、放し飼いの鶏が
産む平飼いの自然卵です。
生産するのは、農福連携
による自然循環型農業で知
られる社会福祉法人くりの

み園のみなさんです。
小布施牧場のジャージー
ミルクと、安全・安心・新
鮮な卵が溶けあったプリン
を、お召し上がりください。

天日干しの稲わらを買います
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。牛舎まで運ん
でいただければ一束(16
本)150円(税込)にて買
い取らせていただきます。
お早めにご連絡ください。

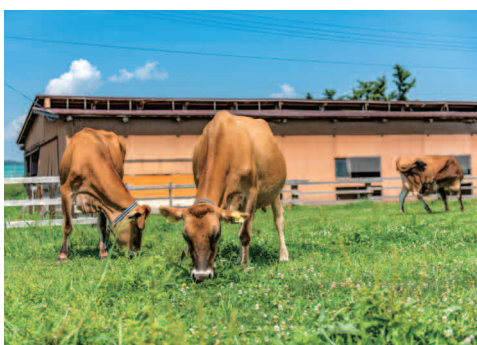
絶品!

9月27日(日)に発売です!

新栗のジェラート

小布施牧場では、自社農
園で小布施栗を育ててい
ます。栗園には、善玉菌(乳
酸菌・納豆菌・酵母菌など)
で育ったジャージー牛の
堆肥をたっぷりと施して
います。そして、善玉菌の
溶液をたっぷりと散布し
た、深い甘みの元気な栗が
育っています。この栗と、
濃厚なココのあるジャ
ージーミルクは、相性がバツ
グンです!

自社栽培の小布
施栗100%の、新栗
のマロンジェラ
ートをどうぞお楽
みください!



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。

電話080-9974-3996 (木下荒野)

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



小布施牧場産の「ジャージー・ソフトクリーム」が販売され、大好評をいただいております。スノーピーク社は「人生に、野遊びを。」というコピーレイ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います。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。

高品質のアウトドアブランドスノーピーク社は7月23日、白馬村に毎年マウンテンリゾートを自指す体験型複合施設「スノーピークランドステーション白馬」をオープンさせました。このレストランにて「人生に、野遊びを。」というコピーレイ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います。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。

軽井沢プリンスホテルに小布施牧場「ジャージーミルクのジェラート」が登場!

昨年夏のある日、小布施牧場に軽井沢プリンスホテルのシェフがお越しくださいました。ご用件は、2020年6月に大規模改装が完成する「軽井沢プリンスホテルウエスト」のレストランで提供するジェラートについてでした。牛舎と放牧場を見学したあと、ミルグリーンで試食され、その場で採用を決定してくださいました。

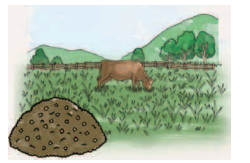


あの日から一年、同ホテルのレストラン&バー「プリムローズ」では「信州の味をたっぷりいただけるホテルシェフの技」をテーマにしたメニューのデザートコーナーで、「小布施牧場 ジャージーミルクのジェラート」が大人気です。

この改装工事の目的は、国際会議や展示会の誘致にさらに力を入れることで、投資額は80億円だそうです。国内外のお客様が安心して小布施牧場のミルクを飲んでいただける日が、早く訪れますように。

畑の地力向上に、小布施牧場の堆肥をご活用ください。

小布施牧場の牛たちは、善玉菌を食べて育っています。OBUSE Meguru Lab. 代表の工藤陽輔さんが、地元で採取・培養した善玉菌(乳酸菌、納豆菌、酵母菌など)を米ぬかで発酵させたボカシを、毎日食べています。そして牛たちのベッドにも、善玉菌のボカシをふんだんに撒いています。善玉菌で発酵した小布施牧場の堆肥は、約三か月間で完熟して、ほぼ無臭の状態に仕上がっております。果樹や野菜、お庭の肥やしに、ご活用ください。



小布施牧場の堆肥
軽トラ1台分 3,500円
配達についてはご相談ください
(特殊堆肥生産業・肥料販売業
務開始届出書提出済)

モッツアレラチーズドッグをおやつに、ランチにどうぞ!



新鮮なモッツアレラチーズたっぷり!
単品: ¥600
ドリンクとセットで ¥920
(好きなお飲み物をお選びください)

- ドリンクメニュー
- 水出しコーヒー(ホット/アイス) 450円
 - 自社産ジャージーミルク(ホット/アイス) 400円
 - カフェオレ(ホット/アイス) 450円
 - 自社産小布施栗のマロンラテ(ホット/アイス) 450円
 - 自社産ジャージーミルクのホットココア 450円 (税込価格)
- ※ジェラート、チーズ、ドリンクに使用している牛乳は、すべて自社産の新鮮なジャージーミルクです。

小布施牧場



ご贈答

お歳暮やクリスマスの贈り物に



カップアイスクリーム
6個セット
3,400円(税込・クール送料込)



モッツアレラチーズ
3個セット
3,600円(税込・クール送料込)

自社産小布施栗
1kg 2,700円(税込・送料別)

善玉菌で育ちました!
土着の善玉菌(乳酸菌、酵母菌、納豆菌など)をたっぷり
と浴びた小布施栗の極上品を、お召し上がりください。

ご用命は 026-214-3224 または、公式サイトから!

小布施牧場 検索

高品質の六次産業経営を目指して!

小布施牧場株式会社は経営理念として、「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、味わいの里に再生させます」を掲げています。

希少種であるジャージー種を10頭ほど飼育しています。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×二次×三次=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(34歳)と、二人の妻による兄弟経営です。

現在、黒毛和牛の子牛を育てる第二牧場をオープンする準備を、ワクワクしながら進めております。みなさま、ご指導をよろしくお願いたします。

来年は五年! 年賀状用はいかが?



ミルグリーンのある小布施千年の森には、春に生まれたジャージー種の子牛2頭が遊んでいます。ご家族と年たちのベストショットを年賀状に載せませんか? 放牧は9月末日までの予定です。

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)
[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

