2020(令和 2)年 12 月 21 日発行　第 4 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

《元気なホワイトシーズン号》

milgreenだより

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
ご用命は公式サイトからも承ります

小布施牧場　検索

https://obusedairyfarm.co.jp/

小布施牧場のmilgreen（ミルグリーン）で日なたぼっこしながらおくつろぎください

冬こそジェラート！

こんな感染予防対策をしています

1. できるだけマスクを付けておすごしください。
2. 入口にてアルコール消毒液をお使いください。
3. カウンターの全面にアクリル板を設けております。
4. トイレのご利用はご遠慮いただいております（どうしても！の時はお声かけください）。
5. 換気式エアコンをフル稼働させております。

そしてなによりも！
清流 松川の水しぶきから
漂うマイナスイオン
広大な小布施千年の森で
生まれたばかりの空気
小鳥の鳴き声や
木々を渡る風の音
南向きのテラスに
たっぷりと降りそそぐ陽光…
幸せなひとときをどうぞ。

祝 小布施町初のチーズ工房完成1周年！

ジャージー牛乳の作りたてモッツァレラチーズがたっぷり

◉一番人気の定番 モッツァレラチーズドッグ

◉冬季限定の新商品 モッツァレラチーズピザ

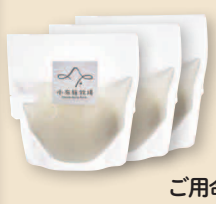
ピザの生地は、信州高山村地粉100%です。同村の手作りピザ専門店・和(なごみ)のオーナー宮川さんと、小布施牧場のコラボで誕生しました。熟成ポークソーセージのトッピングもできます。

自社産ジャージー牛乳をたっぷり使ったマロンラテ、チョコレートラテと一緒に、お召し上がりください。

お値段は、単品600円
ドリンクセットで920円
（お好きなお飲物をお選びください）。

ご家族のだんらんに、たいせつな方への贈り物にどうぞ！

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）



モッツァレラチーズ
3 個セット
3,600円
（税込・クール送料込）

ご用命は、026-214-3224
または、公式サイトから！

小布施町の「ふるさと納税」返礼品としても、
お求めいただくことができます。

ドリンクメニュー　（税込価格）

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
ミルクティー　自社産ジャージーミルク×アッサムティー(ホット/アイス)　450円
カフェオレ(ホット/アイス)　450円
自社産ジャージーミルクのチョコレートラテ(ホット)　450円
※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。

小布施町スーパープレミアム商品券をご利用ください。

信州 Go To Eat キャンペーン

濃厚でさわやか！小布施牧場のアイスがスノーピーク白馬、軽井沢プリンスホテルで好評です！

スノーピーク白馬は世界的な建築家 隈研吾さんがデザインしたことでも注目されています。印象的な天井部分の木組みは雪の結晶をイメージしています。北アルプスの雄大な山岳風景を眺めながら楽しめる設計が特徴です。

小布施牧場産の「ジャージー・ソフトクリーム」が、白馬村の体験型複合施設「スノーピーク ランドステーション白馬」の人気メニューになっています。高品質のアウトドアブランドとして知られるスノーピーク社が運営するお店です。スノーピーク社は「人生に、野遊びを。」というコーポ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います。

同社のメニューに迎えられたことを、心からうれしく思います。

また、「軽井沢プリンスホテルウエスト」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」が大好評です。

みなさん、白馬と軽井沢エリアへお出かけの時は、スノーピーク白馬と軽井沢プリンスホテルで、小布施牧場のソフトクリーム、ジャラートを味わってくださいね。

2021年は丑年！手ぬぐいをどうぞ

日本画家の中島千波さん（小布施町出身・都内在住）が、小布施牧場のジャージー牛をモデルにスケッチした絵が、手ぬぐいになりました。中島さんは6年前から、東京の深川不動堂（成田山東京別院）の依頼で、干支（えと）の絵を奉納しています。手ぬぐいは先日、同寺のお坊さんが、はるばる届けてくださいました。

深川不動堂から贈られた中島千波さん画の手ぬぐい

限定200本をご希望の方に差し上げます。あらかじめご連絡くださるか、お店でスタッフにお声かけください（1組に1本）。

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なるもみ殻を敷いた床にも、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。

配達についてはご相談ください
ご連絡先：080−9974−3996（木下荒野）
（特殊堆肥生産業・肥料販売業務開始届出書提出済）

高品質の六次産業経営を目指して！
自社産ミルク×ジェラートとチーズ×森のカフェ×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てたくましい、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をたっぷり使って、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。イチゴやブルーベリー、モモなど、地元農家との連携による「地域内の六次産業」にも力を入れています。小布施牧場のモデルを全国・アジアに普及して、幸せな楽農家たちが活躍する美しい里山を増やしていくことを目指しております。

お客様の9割は、北信濃の近隣のリピーターの方々です。

みなさまの豊かな暮らしの一場面に、milgreenでのひとときを加えてください。

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）による兄弟経営です。2020年春には、女性の正社員を迎えました。センスと経営力を磨いて、「小布施」のブランド力を少しでも高められる存在になりたい、と語り合っております。

2021年には小布施町内の遊休農地を活用して、和牛の子牛を育てる部門を拡充します。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 こだわりメニュー

夢のコラボ　自社産の小布施栗×ジャージーミルクのジェラート
小布施栗ミルクをどうぞ！

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、濃厚なコクのあるジャージーミルクは、相性がバツグンです！

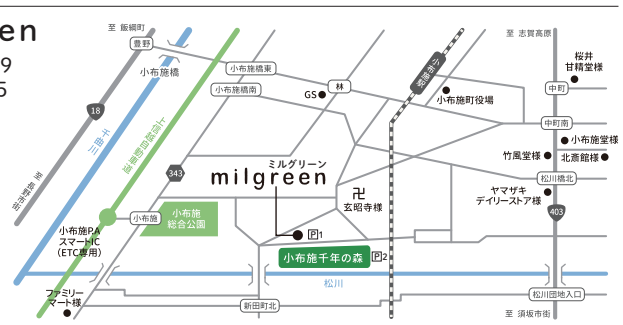
自社栽培の小布施栗100%の、新栗のマロンジェラートを、どうぞお楽しみください！

信州 小布施牧場
ジャージー牛乳のプリン

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%しかいない希少種です。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。

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