

2024年3月13日
ホウライ株式会社

那須チーズピクニックに千本松牧場が参加！
～持続可能な酪農と独自のチーズで地域の活性化に貢献します～

那須 チーズピクニック



生乳産出額全国2位のまちである那須塩原市で、持続可能な循環型酪農に取り組む那須千本松牧場（運営：ホウライ株式会社：東京都中央区、代表取締役社長：寺本敏之）は、3月23日に、那須塩原市が主催する「那須チーズピクニック」イベントに、那須ナチュラルチーズ研究会の一員として参加します。

新鮮な生乳から作られる那須のチーズは、世界大会で受賞実績がある工房もあり、国内外から高い評価を得ています。今回のチーズピクニックは、那須地域の9つのチーズ工房が一堂に会し、チーズ職人が直接販売を行ったり、チーズを使った料理、チーズに合うワイン、ワインとのペアリングを考えた料理から、コーヒー・スイーツ・農畜産物の販売からチーズに関するワークショップまで、幅広くチーズと地域の魅力に触れることができます。

千本松牧場では、土から育てる、きれいなミルク「PURE MILK FARM」をコンセプトに、ストレスフリーな環境で育てた牛からとれる生乳から作った「牧場手作り熟成ゴーダチーズ」「牧場手作りさけるモッツァレラ」「牧場手作りリコッタチーズ」を出品します。

■出品商品：

・牧場手作り熟成ゴータチーズ 1個 1,080円（税込）



前々日の夕刻または前日の朝搾った新鮮な生乳を100%使って生産し、丁寧に熟成させた旨味のあるチーズです。
手をかけ過ぎない、シンプルなつくりを心がけています。

・牧場手作りさけるモッツァレラ 1個 820円（税込）



さらりとしているのに、コクがあってなめらかな千本松牧場の生乳のフレッシュな味わいを感じて頂けるチーズです。ワインのお供にも是非おすすめです！

・牧場手作りリコッタチーズ 1個 600円（税込）



前々日の夕刻または前日の朝搾った新鮮な生乳そのままの風味を生かしつつ、濃厚かつ滑らかな食感を目指しています。
そのままの味わいも格別ですが、はちみつを加えたり、オリーブオイルと塩を少し振る等、シンプルなスタイルで、また、サラダやパンと一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

■千本松牧場について：

千本松牧場は1893年に那須連山のふもとで開業した、総面積834ヘクタールの自然豊かな環境にある牧場です。

ここでは、約500頭の乳牛が鳥獣保護区に指定された地域で育てられています。牧場では「PURE MILK FARM」を

コンセプトに、牛の主食となる牧草やコーンを栽培し、堆肥をつくり、土づくり、そして牧草・コーンづくりへと循環される「持続可能な循環型酪農」を行っています。

北海道並みの飼料自給率を実現し、飼料会社から購入する飼料も、遺伝子組換えをしていない原料に限定し、安心・安全な生乳を生産しています。100年以上の歴史を持つこの牧場では、レストランや売店、ソフトクリーム、アミューズメント、動物とのふれあい、乗馬、温泉、季節のイベントなどをお楽しみいただけます。

<https://www.senbonmatsu.com/>

■那須チーズピクニックについて：

日時：令和6年3月23日（土）10時～15時 場所：那須塩原駅前西口広場

主催：那須塩原市、協力：那須ナチュラルチーズ研究会

https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/shigoto_sangyo/chikusan/event/19177.html

