

## 那須塩原発「PURE MILK FARM」発動

那須千本松牧場が10月25日（金）

40年ぶりにリニューアルオープン

～売店・レストランがあたらしく生まれ変わります～



ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：寺本敏之）が運営する那須千本松牧場は、10月25日（金）に、40年ぶりにレストランおよび売店をリニューアルいたします。

100年以上那須塩原の地で「自然との共生」をテーマに、地球環境に優しい“循環型酪農”を通じて、本州最大規模の耕畜一体型\*の酪農牧場と、森林や大規模な耕作地を活用した観光牧場（サイクリング、乗馬、ウォーキング、ワークショップ、動物ふれあい広場、いちご狩り、ブルーベリー狩り、とうもろこし迷路、朝市、温泉、レストラン・売店）として活動を行ってまいりましたが、本リニューアルを機に、より環境に優しい牧場づくりを行い、お客さまをはじめ、那須塩原や栃木県の生産者さまとつながり、「カジュアルに、上質な牧場体験を」お届けしてまいります。

具体的には、①我々の強みである“生乳（PURE MILK）”を使ったスイーツを軸とする新商品、②千本松牧場牛を100%使用したレストランの新メニュー“焼肉スタイルのハンバーグ”、③栃木県生産者さまの取り組みを施設内広場にて定期的にご紹介するイベント、④牧場でのアート&カルチャー体験の提供による、お客さま参加型のアートイベント等を実施し、お客さまとより深くつながることで、“那須塩原発の「PURE MILK FARM」”として、千本松牧場のブランド発信・情報発信基地としての価値を高めてまいります。

2025年4月には、旧レストラン・売店の解体も完了し、那須千本松牧場の開放感を楽しんでいただけるランドスケープが完成し、グランドオープンの予定です。

\*耕畜一体型：耕地と畜舎が密接に連携しているため、農作業と畜産の飼養管理がスムーズに結びつき、互いの作業が支援し合う形で進めることができます。例えば、畜舎で出る糞尿は隣接する堆肥舎で完熟堆肥まで発酵・熟成され、耕作地に運ばれて利用することが容易になるため、資源の有効活用と化学肥料などの削減が可能です。このように、千本松牧場では耕種と畜産が一体化しているため、環境への負荷が小さい持続可能な資源循環型農業が実現されています。

### 【リニューアル概要】

- |            |                                   |   |
|------------|-----------------------------------|---|
| 対象         | 那須千本松牧場                           | FARM RESTAURANT（以下、レストラン）<br>FARM SHOP（以下、売店） |
| 所在地        | 栃木県那須塩原市千本松 799                   |   |
| 床面積        | 約 1,491.64 m <sup>2</sup> （452 坪） |   |
| 構造         | 木造平屋建て                            |   |
| リニューアルオープン | 2024 年 10 月 25 日（金）               |   |
| グランドオープン   | 2025 年 4 月中旬予定                    |   |
| 営業時間       | 9：00～17：00 季節・施設により変動あり 年中無休      |   |
| 建物所有者      | ホウライ株式会社                          |   |

## ■「PURE MILK FARM」ブランドの発信基地として

今回のリニューアルを通じて、強みの“自社生乳（PURE MILK）”を活かしたブランドの発信基地としての役割をさらに強化します。また、地域との深い結びつきを活かし、「PURE MILK FARM」ブランドの魅力を発信する拠点として、訪れるすべての人に那須の豊かな自然と文化を体験していただける場を提供するとともに、外販事業（商業施設等でのソフトクリームショップ展開等）についても、唯一無二のブランドイメージを保ちながら強化してまいります。



① 牧場の広大な自然環境を活かし、本州最大規模の循環型酪農を通じた“生乳”を使った付加価値の高い商品  
売店では、牧場で生産される高品質な乳製品やスイーツ類のオリジナル商品を展開し、さらに牧場乳製品を使用したコラボ商品も含め、牧場感満載の品揃えで皆様のお越しをお待ちしています。

## ②那須塩原市および栃木県全体の地域活性化に貢献する生産者との協業マルシェや、地元製品の展開

売店では、栃木県や那須塩原地域の生産者の特産品を多数取り揃え、地元の価値を発信します。  
また、牧場内のにぎわい広場では、栃木県生産者さまの取り組みを定期的にご紹介したり、コラボレーションした商品をご紹介します予定です。※詳細は、後述の具体的なリニューアルポイント\_イベントをご覧ください。

## ③牧場におけるアート&カルチャー発信基地としてのイベント展開

また来たい、新たな発見と出会える牧場として、動物アート作家や、栃木県のアーティスト等によるお客さま参加型のイベントを定期的を実施することで、牧場におけるアート&カルチャーの発信を通じ、お客さまと深くつながっていきます。※詳細は、後述の具体的なリニューアルポイント\_イベントをご覧ください。

## ■リニューアルコンセプト

那須塩原発「PURE MILK FARM」カジュアルに、上質な牧場体験を。

環境に優しい牧場でお客さまとつながる。

わたしたちは、「土から育てる、きれいなミルク」という理念のもと、持続可能な循環型酪農に取り組んでいます。

環境に優しい牧場づくりを行い、お客さまと深くつながってまいります。

**PURE MILK FARM**

土から育てる、きれいなミルク

## ■施設コンセプト：【牧場感を満喫できる施設へ】

東京ドーム約176個分の広大な敷地で、日本遺産に指定された那須野が原の一部を構成する、60種類以上の野鳥や動物が生息する鳥獣保護区に位置する牧場です。「親しみやすいモダン×カントリー」のデザインを基調に、那須塩原市や栃木県の象徴的なモチーフや親子向けの遊び場、授乳室などを完備し、誰でも訪れやすい空間をご提供します。また、自然環境を守りつつ、人と自然が共生できるサステナブルな施設づくりにも力を入れています。

## ■具体的なリニューアルポイント\_施設

### ①太陽光発電の活用：

持続可能なエネルギー利用の一環として、レストラン・売店の屋根に太陽光パネル135.72kWを設置し、自家発電を行います。これにより、牧場内のレストランや売店で使用する電力の一部を賄い、環境負荷の低減に貢献します。



### ②温泉水の利用：

敷地内で湧き出る千本松温泉の温泉水を活用し、レストランや売店の床暖房や温水給湯、旧レストラン・売店の解体後のランドスケープに設置される予定のお子様が楽しんでいただける親水施設の温水に利用し、お客様に快適な環境を提供するとともに、エネルギーの効率的な利用を実現しています。



### ③伐採木の利用：

環境への配慮から森林管理を行う中で生じた伐採木を活用し、サステナブルな資源循環を実現しています。伐採された木材の一部は、売店のディスプレイに再利用され、自然の温もりと調和をもたらしています。



伐採された木



伐採木からディスプレイ台に（イメージ）

### ④牧草を壁材活用し、メッセージ発信：

我々が大切にしている循環型酪農に不可欠な、自分たちで育てた“牧草”を漆喰に練りこんだ独自の壁材を、レストラン・売店に採用しています。我々のアイデンティティをメッセージとして表現するとともに、自然素材ならではの優しい風合いが空間に温かみを与えています。



育てた牧草を食べる乳牛



牧草を練りこんだ壁材

### ⑤掘り出した石をモニュメントに：

千本松牧場では、那須特有の扇状地の形成過程でその土壌には多くの石が含まれています。循環型酪農の「土づくり」では、これを手作業で取り除くのですが、そのような土壌に含まれる石の一部を活用し、レストランの入り口にユニークなモニュメントとして設置しました。



### ⑥那須疎水の活用：

明治時代に開発された日本三大疎水の一つで、那須の歴史的な水利システムである那須疎水を有効に活用し、環境に配慮した循環型牧場運営を推進しています。主に牧場内の散水に活用します。



## ■具体的なリニューアルポイント\_FARM RESTAURANT

新たにオープンするレストランは、牧場の広大な自然を一望できる開放的な空間で、訪れるすべての方に特別な食体験を提供します。テラス席やパラソル席等約400席を備え、従来の8人掛け1テーブルを、4人掛け席仕様に変え、よりリラックスしたカジュアルな雰囲気をご提供するとともに、テラス席も従来より1.5倍に増やし、自然の景観を楽しみながらお食事をお楽しみいただけます。ペット同伴でお食事いただけるパラソル席もございます

また随所に環境に配慮した取り組みや、千本松牧場ならではのアイデンティティを盛り込んだモニュメント・壁材・スポット等も登場します。



1964年から続く伝統のジンギスカンに新たな鉄板を導入するとともに、新たな看板メニューとして、千本松牧場で育った乳牛を100%使用した、焼肉スタイルが新感覚の「千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ」が登場します。

### 「千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ」

千本松牧場で育てた牛肉を100%使用した生ハンバーグを提供。目の前の鉄板で一口サイズにカットし、ご自身で焼いてお召し上がりいただく、焼肉スタイルの新感覚ハンバーグです。焼きたてのジューシーな美味しさと、6種類のタレ（チミチュリソース・トマトソース・わさび・塩・ごま油・ポン酢）で多彩な味わいが楽しめます。

1,980円（税込）1人前 160g

サラダ・スープ・ライス・パン・ソース（6種類）付き



その他、従来より人気の自家製の乳製品や地元の新鮮な食材を使った料理が揃い、栃木県の味覚を存分に堪能できます。地元産食材、那須御養卵を使った人気メニューをはじめ、自社牛乳を使用したカフェインフリーのミルクコーヒーなど、年齢や性別に関わらず、幅広い世代の皆さまにご提供いたします。



「那須御養卵のオムライス（サラダ・スープ付き）」レストランで従来から人気のメニュー。那須御養卵を贅沢に使用したオムライス。ふわふわの卵がとろけるような食感で、ひと口ごとに満足感が広がります。価格：1,580円（税込）



「牧場が本気で作ったミルクコーヒー（ICE/HOT）」

牛乳由来の甘みにこだわり砂糖は使用していません。カフェインフリーのため、お子さまや妊娠中の方にもお楽しみいただけます。

価格：セット 250円 / 単品 300円（税込）

## ■具体的なリニューアルポイント\_FARM SHOP

新たにリニューアルされる売店は、自社・地域の魅力発信拠点として、自社製品や地元の特産品をはじめ、乳製品・精肉・加工製品・菓子・雑貨約450種類を幅広く取り揃えたショップです。

牧場内工房で手作りで生産される新鮮な乳製品やスイーツをはじめ、栃木県の生産者の商品、地元の特産品を取り揃え、訪れる方々に那須千本松牧場でしか味わえないオリジナルの味や地域の豊かな味わいをとともに、カジュアルで上質なお買い物をお楽しみいただきます。ショップのデザインは、自然素材を活かした温かみのある空間となっており、牧場内で伐採された木材や環境に配慮したサステナブルな素材も一部什器に使用しています。



### ①オリジナル新商品（スイーツ）「PURE MILK プリン」：2024年10月25日（金）発売予定



牧場内の工房で丁寧に手作りするミルクプリンは、余計なものは一切加えず、牛乳本来の甘さと香りが生きた正にピュアミルクそのもの。コクのある優しくなめらかな口当たりは、これまでのミルクプリンのイメージとはひと味違う当牧場自慢の逸品です。

価格：480円（税込、85g）

### ②オリジナル新商品（スイーツ）「牧場手づくりミルクチーズケーキ（キャラメル岩塩）」



自社で飼育している約500頭の乳牛から絞って直ぐの新鮮な牛乳を使用し、牧場内の菓子工房で手づくりしています。チーズケーキに使用できる最大量、全体の15%に牛乳を使った、新感覚のミルクチーズケーキです。香ばしく、ほろ苦いキャラメルソースがミルクの甘みと溶けあう味わいが特徴で、別添えのフォユティーヌ（フレーク）でサクサクとした食感の変化も楽しめます。

価格：1,200円（税込）

### ③オリジナル商品（スイーツ）「千本松牧場96撰アイスクリーム」



千本松牧場で飼育する約500頭の乳牛のうち96頭から搾った特に乳質の優れた生乳を使用しています。搾乳は、条件の良い冬の数日間に限定して行い、搾乳後24時間以内にアイスを作込むことで、搾りたての新鮮な風味と旨味を凝縮した生産数限定の商品です。シリアルナンバーで品質が管理されたアイスは、「さっぱりしつつもコクがあり、生乳の甘さや香りを楽しめる」のが特徴です。本商品は、この夏の三越伊勢丹のお中元ギフトにも採用され、リニューアルオープンを契機に牧場売店で販売をスタートします。

価格：1,080円（税込、110ml）

### ④オリジナル新商品（乳製品）「焼いて食べる牧場ミルクチーズ」



レストランで人気のチーズが、お客様の声を受けてついに売店でも購入可能になりました。

地中海のハロウミチーズをモチーフに、千本松牧場独自の製法で仕上げたこのチーズは、自社牧場の新鮮なミルクを使用し、酸味のない自然な風味が楽しめます。焼いても溶けない独特の食感とミルクの優しい甘さが特徴で、焼いても溶けない、独特の“外はカリッと、中はモキュッと！”食感を楽しむことができ、ミルクの優しい甘さが口いっぱい広がります。

価格：1,080円（税込、140g）※売店でのみ販売

## ■具体的なリニューアルポイント\_イベント

レストランと売店の間に位置する「にぎわい広場」は、家族連れや友人同士が集い、楽しめる開放的なスペース。屋根付きの広場は、牧場ならではの自然の風景を感じながら、リラックスできる場所として、栃木県の生産者の

取り組みや、また来たい、新たな発見と出会える牧場として、牧場と親和性があるアーティストによるお客さま参加型のイベントを定期的実施し、地域とお客さまをつなげ、新しい牧場の価値を創造していきます。



わくわくお米本舗：亀田夫妻



momo farm：西岡氏

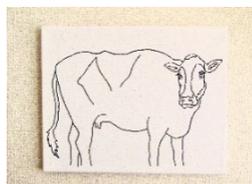
### 栃木 畑のマルシェ：にぎわい広場

佐野市の米農家、亀田夫妻と大田原市の米農家、西岡氏によるコラボ開催。自家栽培の『玄米×化学調味料無添加×国内産原材料』の玄米スナック菓子や米粉のクッキー類を販売。懐かしいポン菓子の実演販売も。

会期：10月25日（金）～27日（日）10：00～16：00



佐藤周作氏プロフィール：  
墨を用いて世界中の動物を躍動的に描く「動物墨絵師」。国内外のイベントやライブペイントに出演、活動を広げる注目のアーティスト。



キャンバス下絵イメージ



色を載せた作品イメージ

### 牧場のアート&カルチャー：にぎわい広場

『どうぶつとのふれあい、思い出を絵に残そう』動物アート作家佐藤周作氏による、顧客参加型のワークショップ

・会期：2024年11月2日（土）～3日（日）11：00～16：00  
・参加費：1,000円（税込・キャンバス1点）

・千本松牧場の動物たちとの思い出を、佐藤氏によるどうぶつふれあい広場の人気キャラたちのキャンバス下絵に、米ぬかのワックスを主原料とした「環境と身体にやさしいクレヨン『キットパス』」を使用して、佐藤氏の指導のもと一緒に色を載せていく全世代向けワークショップ。



### 栃木 畑のマルシェ：にぎわい広場

『とちぎびいなすLabo/ハートフルマルシェ』

職業として、農業を選択する女性を増やしたい。そんな想いを持って、果敢にチャレンジする栃木県内の女性農業者「とちぎびいなす」のメンバーによる、新鮮な農産品や優しい加工品の販売会。出品例）トマト・レモン、パプリカ、各種ジャム&ソース類、新米、米粉のおやつセット等。

会期：11月9日（土）～10日（日）10：00～16：00



鈴木恵深氏プロフィール：  
2006年東京都より移住、益子町にて陶芸活動中。  
大人気の「はにわ」シリーズは、季節やオケージョンごとのオリジナルで、これまでに2万個以上販売。ひとつひとつ心を込めて手作りしている。



はにわ作品イメージ  
※千本松牧場オリジナルデザインとは異なります

### 牧場のアート&カルチャー：にぎわい広場

千本松牧場の『お願いはにわを作ろう』

益子焼作家：鈴木恵深氏による、顧客参加型のワークショップ

会期：2024年11月23日（土）～24日（日）10：00～16：00

参加費：お願いはにわお持ち帰り含め3,850円（税込）  
ワークショップ以外の販売はにわ：1点660円（税込）

・千本松牧場オリジナルの「あげあげはにわkids」が登場。牧場の牛やソフトクリームとコラボしたゆる～いはにわ達の表情に思わず気持ちが癒されます。「お願いはにわ」は、風鈴型の木の短冊に、お願いごとを書いて完成させるワークショップ。

■私たちが大切にしている「循環型酪農」と「強みの生乳」について



①自然と100年以上共生し続ける中、自社畑の牧草・コーンにより乳牛を育て、牧場内の牧草を食べた牛の排泄物はたい肥原料の一部とし、再び土づくり、牧草づくりへと循環させる「持続可能な循環型酪農」に取り組み、環境負荷削減、食の安全、社会的価値の創造に対しひとつの回答を示すことを目標としています。



②フリーストール牛舎で、歩き回れる環境を提供し、搾乳もストレスを抑えて行い、本州では最大規模の約500頭の乳牛（ホルスタイン）を育てています。



③400ヘクタールに及ぶ広大な森林を計画的に管理・育成することで、酪農による発生量の約2/3に相当するメタンガスを吸収している計算になり、持続可能で環境負荷の少ないカーボンニュートラルな牧場を目指しています。



④1日の生乳生産量は、約7～9トン。生乳の生産から乳製品の加工、さらに観光牧場としての活用まで、一貫した生産ラインを持つことで、品質管理と食のトレーサビリティを向上させ、日本の総人口の35%が集中する首都圏へ乳製品等を供給する牧場として、都府県酪農の新たなモデルの実現を目指します。



⑤自社で大切に育てた牛から採れる生乳は、「さっぱりしているのにコクがある」唯一無二の味わいが特徴です。



■リニューアルの背景と経緯～リブランディングについて～

千本松牧場は、創業から100年以上続く伝統と自然の調和を大切にしながら、これまで多くのお客様に愛されてきました。しかし、東日本大震災や施設の老朽化、新型コロナウイルスによる観光需要の減少など、環境変化に伴い、12期連続で営業総利益が赤字となっていました。さらなる成長を目指すために牧場のブランド力強化と収益性改善を目指し、2021年にリブランディングプロジェクトを社内で立ち上げ、地域や環境と共に歩む「PURE MILK FARM」をブランドコンセプトに据え、施設のデザインや商品パッケージデザインを一新しました。これらの取り組みが功を奏し、2023年9月期には黒字転換を果たしています。

本リニューアルを機に、より持続可能な牧場運営とお客様に新たな価値を提供することを目指して参ります。



新ロゴと牧草パターンについて：

- ・100年以上の牧場が持つ歴史と信頼感を表現しています。  
従来の牛のシンボルはそのままに、誠実な顔つきで、丁寧な牛乳づくりを象徴するデザインに仕上げました。自信を持って提供する商品にふさわしい「牛印」として、牧場の品質を示します。
- ・牛の飼料の元となる、広大な牧草地の風景の象徴として、牧草のパターンを制作しています。店舗デザインや看板等に使用し、牧場の「土から育てる、きれいなミルク」を視覚的に表現しています。お客様に牧場の自然と循環型酪農を感じていただけるデザインにしました。



ユニフォームについて：

ユニフォームも刷新し、帽子、Tシャツ、ロングスリーブTシャツ、エプロンなど全アイテムを、牧場のイメージに合うサンドベージュを基調としたデザインにしています。もちろんロゴも刻印されています。これにより、スタッフ一人ひとりが「PURE MILK FARM」の理念を体現するアンバサダーとして活動します。

■グランドオープンまでのスケジュール

2024年11月～2025年3月      既存売店・レストラン解体工事、ランドスケープ整備（予定）

2025年4月                      グランドオープン（予定）

■リニューアルするレストラン・売店の位置



【本件に関する報道機関からのお問合せ】

ホウライ株式会社 広報 担当：上原・藤原 TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306

【お問い合わせフォーム】 <https://www.horai-kk.co.jp/contact/>

