

那須千本松牧場が10月25日（金）
40年ぶりにレストラン・売店をリニューアルオープン
～那須塩原発「PURE MILK FARM」始動～



本日、ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役会長兼会長執行役員 CEO 寺本敏之）が運営する那須千本松牧場は、約40年ぶりにレストランと売店をリニューアルオープンいたしました。今回のリニューアルは、「自然との共生」をテーマに、地域とのつながりを大切にしながら、地球環境に優しい循環型酪農を推進し、“PURE MILK FARM”として那須塩原のランドマークを目指す千本松牧場の新たな一歩となります。

■リニューアルポイント

①ファームレストラン・ファームショップ（売店）での、牧場ならではのオリジナル新商品と新メニュー

・自社生乳（PURE MILK）由来の新商品スイーツ：

千本松牧場オリジナル「PURE MILK プリン」（2024年10月25日発売）



PURE MILKアイスクリーム、牧場手づくりミルクチーズケーキに次ぐピュアミルクシリーズの第3弾。ピュアミルクの魅力を最大限に活かす研究を重ねて開発した「PURE MILKプリン」。

牧場内の工房で丁寧に1点1点手作りのミルクプリン。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。

口に含むと、とろりと溶け出すミルクのコクが、優しく広がります。

そして那須の草原を駆け抜けるようなさわやかな風味は、これまでのミルクプリンのイメージとはひと味違います。

価格：480円（税込価格、85g）

・千本松牧場で大切に育てた牛肉を100%使った「千本松牧場牛100%ちぎりハンバーグ」

(2024年10月25日発売)



千本松牧場で育てた乳牛の肉を100%使用した生ハンバーグを提供します。

広大な牧場で自家栽培した牧草とデントコーンを主な飼料とし、遺伝子組換えを行わない安心・安全な飼料を食べて、自然に囲まれた環境で育った牛たちは、通常の乳牛の肉とは異なる深い旨味と豊かな風味を持つ肉質を持ちます。

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・薬味（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・スープバー・ライス・パン・ソース（6種類）付き

②地域とのつながりを生み出すイベント体験



1) 栃木 畑のマルシェ：

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

「体験こそ、最高の思い出！」地元の生産者によるマルシェや、動物アート作家や地元アーティストによるお客様参加型イベントの定期的開催を通じ、那須の自然と文化に触れる体験を、レストランと売店の間に位置する「にぎわい広場」にて提供いたします。

2) 牧場のアート&カルチャー：

動物アート作家・佐藤周作氏の顧客参加型ワークショップ

日時：2024年11月2日（土）～3日（日）11:00～16:00

参加費：1,000円（税込・キャンパス1点）

千本松牧場の動物たちの思い出を、佐藤氏が描いた人気キャラクターの下絵に、環境に優しいクレヨン『キットパス』を使って一緒に色を塗る、全世代向けワークショップ。

③循環型酪農を続ける牧場ならではの、サステナブルな施設作り

日本遺産の那須野が原の一部を構成する鳥獣保護区であり、東京ドーム約176個分の広大な敷地には、60種類以上の野鳥や動物が生息し、「親しみやすいモダン×カントリー」のデザインが貴重です。那須塩原市や栃木県のモチーフ、親子向けの遊び場、授乳室などを備え、誰でも訪れやすい空間を提供し、自然と共生するサステナブルな施設づくりを目指しています。



①太陽光発電の活用：

レストランと売店の屋根に135.72kWの太陽光パネルを設置し、自家発電で電力を賄い、環境負荷を低減します。

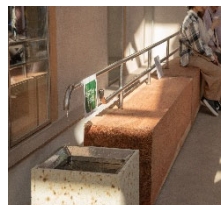


②伐採木の利用

森林管理を行う中で生じた伐採木の一部のディスプレイで活用し、サステナブルな資源循環を実現しています。

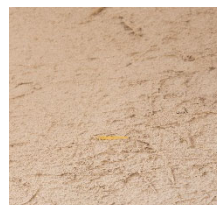


③扇状地の掘り出された石をモニュメントに
那須特有の扇状地の形成過程で含まれた石を掘り出し、レストラン入口にユニークなモニュメントを設置しました。



④千本松温泉の温泉水を活用したベンチや床暖房等

レストランや売店の床暖房や給湯に利用することで、快適な環境とエネルギー効率の向上を実現しています。



⑤自分たちが育てた“牧草”を漆喰に練りこんだ独自の壁材

循環型酪農の象徴である自家製牧草を練り込んだ壁材を採用し、自然の温かみを演出しています。



⑥那須疎水の活用

那須疎水を活用し、環境配慮の循環型牧場運営を推進。主に牧場内の散水に利用しています。

■「自然との共生」と「カジュアルで上質な牧場体験」の提供

これまでの伝統と自然の調和を守りながらも、訪れるすべての人に「カジュアルで上質な牧場体験」を提供することを目指しています。新しいリニューアルを通じて、より環境に優しい牧場づくりを実現し、地域の生産者とのつながりを深めながら、お客さまに那須の自然や、牧場らしいアート&カルチャーを楽しめる場を提供してまいります。



■「PURE MILK FARM」ブランドの強化

今回のリニューアルは、「PURE MILK FARM」をブランドコンセプトに据え、牧場をブランドの発信基地として位置づけました。自社の強みである生乳を活かし、他にはない唯一無二の体験を提供してまいります。今後もソフトクリームショップの展開をはじめとする外販事業にも力を入れ、ブランド価値をさらに高めていきます。

PURE MILK FARM

土から育てる、きれいなミルク



■今後のスケジュールと展望

今回のリニューアルに続き、2024年12月中には、旧レストランと売店の解体工事が完了予定です。2025年4月には、さらに広がる新しいランドスケープと共にグランドオープンを予定しています。新しいランドスケープの場所には、温泉水を利用した、お客様の憩いの場も作る予定です。

引き続き、持続可能な牧場運営と新たな価値提供を目指し、千本松牧場の進化は続きます。



代表取締役会長兼会長執行役員
CEO 寺本 敏之

循環型酪農で作られた、安心・安全で新鮮な乳製品やレストランメニューを楽しんでいただき、地域の生産者とコラボレーションしたイベントやアート&カルチャーの発信を通じて、「また来たい」と思ってもらえる牧場・施設づくりを目指しています。那須塩原発の「PURE MILK FARM」として、より環境に優しい牧場づくりを進め、お客様や那須塩原・栃木県の生産者とながら、「カジュアルに、上質な牧場体験」をお届けしてまいります。

【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/>