

那須千本松牧場の「牧場手作りリコッタチーズ」

2 大会連続受賞！

第 7 回関東ナチュラルチーズコンテスト フレッシュチーズ部門賞受賞

～自然と循環型酪農が生み出す、極上のリコッタチーズ～

生乳生産量本州第 1 位を誇る栃木県で、持続的可能な循環型酪農に取り組む那須千本松牧場（運営：ハウライ株式会社：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）の「牧場手作りリコッタチーズ」が、一般社団法人日本チーズ協会の開催する第 7 回関東ナチュラルチーズコンテストにおいて、フレッシュチーズ部門賞を 2 大会連続で受賞しました。



■受賞の背景：

「牧場手作りリコッタチーズ」は、那須の豊かな自然環境のもと、自社で大切に育てた牛から搾った新鮮な生乳とホエイを使用し、手作業で丁寧に仕上げたフレッシュチーズです。昨年の受賞後、お客さまの声を反映しながら、試行錯誤を重ね、水分量の調整や生産工程の見直しを行い、よりミルク本来の風味と滑らかな食感を追求しました。その結果、ミルクの甘みやコクを十分に味わえるチーズとして評価され、2 大会連続の受賞につながったものと感じています。

■受賞商品について：

【商品名】 牧場手作りリコッタチーズ

【価格】 556 円（税込 600 円） 【容量】 75g

【内容】 ・搾りたての新鮮な生乳とホエイを使用し、ミルクのすっきりとした甘みとコクのある風味が特徴
・そのままでも美味しく、はちみつやオリーブオイルを加えたり、サラダやパン、パンケーキに合わせるのもおすすめです。



【販売場所】 那須千本松牧場 FARM SHOP

■関東ナチュラルチーズコンテストについて：

一般社団法人日本チーズ協会が主催する本コンテストは、チーズ生産者同士が交流を通じて、更なる技術の向上を図ることを目的としています。今年で第7回目を迎え、2月27日に開催されました。

関東地方の計16工房から28点のチーズが出品され、参加者75人が食感と風味の観点から投票を行い、グランプリや各種部門賞が選出されました。

■那須千本松牧場について：

130年以上の歴史を誇る、自然と共生する「PURE MILK FARM」

那須千本松牧場は、1893年に松方正義公が那須野が原に開場した欧米式大農場をルーツに持ち、「自然との共生」を理念に循環型酪農を推進しています。



① 本州最大規模の循環型酪農：

東京ドーム176個分（825ヘクタール）の広大な敷地で、本州最大規模の循環型酪農を実践し、自ら育てた良質な牧草や飼料を使用し、持続可能な農業と新鮮で高品質な乳製品を提供しています。

② 1日中過ごせるグルメと多彩なアクティビティが充実：

名物のソフトクリームをはじめ、レストランやファームショップ（売店）でのグルメ体験はもちろん、動物たちとのふれあいや乗馬、温泉、季節ごとのイベントなど、自然を満喫できるアクティビティが楽しめます。

③ 入場料&駐車場無料がうれしい：

大人から子どもまで、どなたでも心豊かに過ごせる入場料&駐車場無料の牧場です。

④ 2025年4月にはグランドオープン予定：

2024年10月、約40年ぶりにファームショップ（売店）のリニューアルを行い、「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”としてリブランディングを行い、那須塩原のランドマークを目指しています。

https://www.horai-kk.co.jp/topics/info_20241025_renewalopen.pdf

⑤ 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：

太陽光発電や温泉水の活用、森林管理を行う中で生じた伐採木や、扇状地で掘り出された石を取り入れた施設づくりなど、環境負荷低減や資源の循環活用・再利用の取り組みを積極的に進めています。

■那須千本松牧場が大切にしている循環型酪農の取り組みについて

https://www.senbonmatsu.com/info/JyunkangataRakuno_pamphlet.pdf

【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/>

