

2025年4月8日

栃木県産黒毛和牛×那須御養卵“自分焼き”で楽しむ極上「焼きすき」体験
人気No.1プリンに新フレーバーが登場！春の美味しさを那須千本松牧場で
～4/15（火）グランドオープンを記念したとろける新メニュー～
食べて感じる、牧場の“とろける春”。

1893年創業、自然との共生を掲げる、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、4月15日（火）にグランドオープンを迎えます。

グランドオープンを記念して、ファームレストランとファームショップに新メニュー・フレーバーが登場します。



ファームレストランの新メニューでは、栃木県産黒毛和牛と那須御養卵を使い、自分で牛肉を焼いて楽しむ体験型グルメ「栃木県産黒毛和牛 焼きすき」が登場。ファームショップでは、売り切れ続出の人気スイーツ「PURE MILK プリン」に、待望の新フレーバーが仲間入り。春の訪れとともに、味わい深い那須の恵みを体感できる新たな“とろける”食体験を、新しい那須千本松牧場でお楽しみください。

■“自分焼き”で楽しむ、体験型グルメ「栃木県産黒毛和牛 焼きすき」：2025/4/15（火）から新登場



地元・栃木県が誇る黒毛和牛を、特製のタレと濃厚な“那須御養卵”で贅沢に味わう「焼きすき」が新登場。口に入れると牛肉の上品な脂がトロリと広がり、とろけるような食感と深い旨味を楽しめます。ファームレストランならではの牧場の景色を眺めながら、この特別な味わいとともにとろける食感を体感してください。

- ▶ メニュー名：栃木県産黒毛和牛 焼きすきセット
- ▶ 価格：2,750円（税込）
- ▶ 内容：150g（サラダ・スーパバー・ライス・那須御養卵付き）

■人気No.1スイーツ「PURE MILK プリン」に新フレーバー登場！：2025/4/15（火）から新登場

牧場内の工房で丁寧に1点1点手作りのミルクプリンには、余計なものは一切加えず、その美味しさ、ミルク感を感じてもらえよう、レシピ・製法は至ってシンプル。原材料は千本松牧場の牛乳と生クリーム、砂糖にゼラチンのみ。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。その人気プリンに、ストロベリーミルクとキャラメルミルクの2種類の新フレーバーが登場します。どのフレーバーもミルク本来の優しい甘さと調和し、牧場ならではの“とろける美味しさ”を楽しめます。

▶ 商品名：PURE MILK プリン（ストロベリーミルク／キャラメルミルク）▶ 価格：480円（税込）

▶ 販売場所：ファームショップ



・3種類の味わい

- ・ミルク：牛乳本来の甘さと香りが生きたミルク。プリンにはピュアミルクそのもの。当牧場自慢の逸品です。
- ・ストロベリーミルク：いちごの甘酸っぱさが、とろりと溶け出すミルクのコクを一層引き立てます。フレッシュないちごの香りがミルク本来の優しい甘さと調和しています。
- ・キャラメルミルク：ミルク本来の甘さに、香ばしいキャラメルのほろ苦さが溶け合います。甘みはあるけど重くない、ミルクとの相性やバランスの良い風味を最優先に作り上げました。

・「PURE MILK プリン」の美味しさの秘密：



「PURE MILK プリン」は新鮮な千本松牧場の牛乳の美味しさが主役。その美味しい牛乳は、土づくりから始まる循環型酪農にあります。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・安全な飼料にこだわることで、牛にも人にもやさしい酪農を実現しています。さらりとしているのに、コクがありなめらかで栄養満点。そんな牛乳を贅沢に使用した逸品を、ぜひご賞味ください。

■4/15（火）那須千本松牧場グランドオープンについて：<https://newscast.jp/news/8905526>



那須千本松牧場は、2024年10月に約40年ぶりのレストラン・売店リニューアルを経て、2025年4月15日（火）にグランドオープンを迎えます。那須野が原を一望できる新スポット「千本松テラス」や、天然温泉を使った「温泉じゃぶじゃぶ池」、地元食材を使った「千本松オープンカフェ」などが新登場。さらに、どうぶつふれあい広場やドッグランが進化し、家族で一日楽しめる施設に。公式キャラクターの誕生や、プリン・焼きすきといった新メニュー・フレーバーも加わり、自然・食・ふれあいの魅力が満載の牧場へと進化します。

■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

■那須千本松牧場について：<https://www.senbonmatsu.com/>

【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/>

