

2024年2月16日
ホウライ株式会社

那須塩原で100年以上続く千本松牧場の
リコッタチーズが
第6回関東ナチュラルチーズコンテストで
フレッシュチーズ部門賞を初受賞

那 甘 須
NASU SENBONMATSU FARM
SINCE 1893
千本松牧場



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：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）の主力商品であるリコッタチーズは、一般社団法人日本チーズ協会の開催する第6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初受賞いたしました。

土から育てる、きれいなミルク「PURE MILK FARM」をコンセプトにした、千本松牧場がお届けするリコッタチーズは、2023年4月から販売を開始し、新鮮な生乳そのままの風味を生かしつつ滑らかな味わいが特徴で、千本松牧場ファームショップでお求めいただけます。

■受賞概要：

【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】 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。

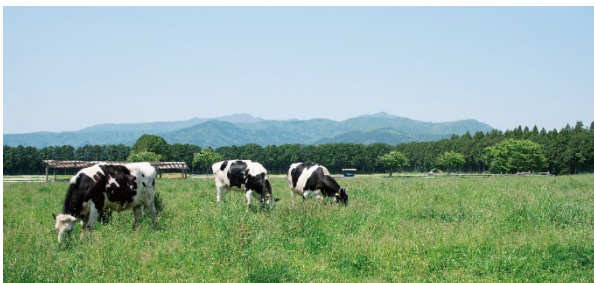
【販売場所】 千本松牧場ファームショップ

■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開催する、チーズ生産者同士が交流を通じて、今後更なる技術の向上を図ることを目的としたコンテストで、今年の2月8日に第6回目が開催されました。

関東地方の計18工房から31点が出品され、参加者60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。

■千本松牧場について：



避暑地としても有名な那須連山のふもとに、1893年（明治26）年に開業しました。

実に、東京都千代田区と同じ大きさ総面積834ヘクタールの敷地で、鳥獣保護区に指定された自然豊かな環境で約500頭の乳牛を育てています。

「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、自家製の堆肥をつくり、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、栄養豊富な牧草を発酵させたものを主食とし、そのほかの配合飼料も遺伝子組み換えされたものは使用しておらず、安心・安全な生乳を生産しています。

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