

2025年5月16日

那須千本松牧場が伊勢丹新宿店フードコレクションに初出店 百貨店初登場の“特別なミルクスイーツ”を期間限定販売

～伊勢丹新宿店「ミルクの恵みとバターの薫り」初登場～

本州一の生乳生産のまち那須塩原にて、130年以上の歴史を誇り、循環型酪農を実践する「那須千本松牧場（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）」は、2025年5月21日（水）～27日（火）に伊勢丹新宿店本館地下1階フードコレクションで開催される催事「ミルクの恵みとバターの薫り」に初出店いたします。



今回の出店では、東京初登場・百貨店初登場の、2025年4月15日那須千本松牧場ランドオープンを記念して誕生した新食感の生クッキー「千本松のホロッホー」や、「PUREMILKプリン」をはじめ、本州最大規模の循環型酪農で育まれた“生乳”を活かしたオリジナルスイーツ4種類（9SKU）を中心に全7類（14SKU）展開します。牧場以外では、本催事でしか出会えない“ここだけの味わい”が登場します。

※百貨店初登場：千本松のホロッホー、PURE MILK プリン、牧場手作りミルクチーズケーキ（プレーン/ストロベリー/キャラメル岩塩）

※東京初登場・百貨店初登場：千本松のホロッホー、PURE MILK プリン、牧場手作りミルクチーズケーキ（キャラメル岩塩）

■ 出店概要

- ・催事名：ミルクの恵みとバターの薫り
- ・会期：2025年5月21日（水）～27日（火）
- ・営業時間：10:00～20:00
- ・会場：伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション

<“ミルクの恵みとバターの薫り”について>

2025年度で5回目となるミルクに特化した催事となり、乳製品の中でもチーズ・バターを中心に展開、その他(牛乳・ヨーグルト・生クリーム等)をエトセトラとして展開。



ミルクの恵みと**バター**の薫り
 Made with Milk. Melted with Butter.

5月21日(水)～5月27日(火) 本館地下1階 フードコレクション

お客さまにとって認知度の高いケーキや焼き菓子、パンだけでなく、お惣菜やバター・ミルクそのものを楽しめるグルメイベントとなっております。

■百貨店初登場を含む注目スイーツ

①千本松のホロッホー（生クッキー）：東京初登場・百貨店初登場

2025年4月の牧場グランドオープンで誕生した、口に入れた瞬間“ほろっ”とくずれ、ミルクのやさしい甘さがふわっと広がる新感覚の生クッキー。那須千本松牧場の牛乳をたっぷり使い、素材の風味を大切にしたシンプルなレシピで仕上げました。かわいらしいフクロウの名を冠した、手土産にもぴったりのお菓子です。

6個入り（ミルク／キャラメル／いちご） 各951円（税込）

12個入（ミルク・キャラメル・いちご 各4個入）1,901円（税込）



②PURE MILK プリン：東京初登場・百貨店初登場

牛乳と生クリーム、砂糖とゼラチンだけ。香料や保存料などは一切使わず、牧場のしぼりたて牛乳そのもののおいしさを活かした、濃厚なのにさっぱりとした口どけのミルクプリン。牧場内の工房で、丁寧な手仕事でひとつひとつ仕上げています。

・ピュアミルク 481円、85g（税込）



③牧場手作りミルクチーズケーキ：百貨店初登場

牧場の新鮮な牛乳を全体の15%という贅沢な割合で配合。低温でじっくり焼きあげた生食感が新感覚のミルクチーズケーキ。濃厚なクリームチーズの風味とやさしいミルクの甘みがとけ合った、なめらかな口あたりのチーズケーキです。3種の味をご用意しました。

・ストロベリー/プレーン/キャラメル岩塩 各1,201円、各170g

※キャラメル岩塩は東京初登場・百貨店初登場となります。



④96撰アイスクリーム

冬の数日間だけ、選ばれた96頭の牛から搾った特に乳質の優れた生乳を使用。搾乳から24時間以内に仕込むことで、驚くほどフレッシュなミルク感と、すっきりとした甘さを両立したプレミアムアイス。数量限定・シリアルナンバー付きの特別な一品です。

1,080円、110ml（税込）



■商品ラインアップ（予定）：7種類（14SKU）

- ・千本松のホロッホー（ミルク/いちご/キャラメル/アソート）各951円（アソートは3フレーバーで1,901円）
- ・PURE MILK プリン（ピュアミルク）481円、85g
- ・牧場手作りミルクチーズケーキ（ストロベリー/プレーン/キャラメル岩塩各1,201円、各170g）
- ・千本松牧場96撰アイスクリーム 1,080円、110ml
- ・千本松牧場牛乳（300ml紙パック/500ml瓶）300ml 241円/500ml 601円/

- ・千本松牧場ミルクコーヒー 300ml 251円
- ・千本松のバター 721円、200g／発酵バター 901円、200g

※価格は税込価格となります

■出店の背景：“資源循環型酪農”から都市の百貨店へ

- ・那須千本松牧場は、1893年の創業以来130年以上にわたり、「自然との共生」を理念に掲げ、持続可能な酪農の実践に取り組んできました。
- ・本州最大規模の乳牛飼育頭数（約500頭）を誇る当牧場では、自社で牧草やデントコーンを栽培・活用し、粗飼料自給率87%を実現しています。この取り組みは、資源循環と食料安全保障の両面で注目されるケースの一つです。



・こうした資源循環型の酪農モデルから生まれた“生乳（ピュアミルク）”を活用し、素材としての提供にとどまらず、都市部でも評価される付加価値商品（スイーツ）へと展開しています。スイーツを中心とする六次産業化に挑戦するとともに、強みである生乳を主軸にしたブランド価値の発信を進めています。今回の伊勢丹新宿店への出店は、そうした取り組み・挑戦のあらたな第一歩です。

- ・地域資源を最大限に活用し、都市と地方が共に発展する持続可能な社会の構築を目指しています。

■4/15（火）那須千本松牧場グランドオープン：<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しました。リニューアルしてからGW中の商況は、ご来場数は、前年同期比約1.5倍となり、栃木県内や福島、埼玉、首都圏を中心とする30-40代のファミリー層を中心ににぎわっています。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」、地元生産者等の食材を使った「千本松オープンカフェ」などが新登場し、さらに、どうぶつふれあい広場やドッグランも進化し、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・地域とつながる魅力が満載の新たなランドマークへと進化しています。

■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：

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



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

那須千本松牧場は、130年以上にわたり「自然との共生」をテーマに、環境に優しい本州最大規模の循環型酪農を実践してきた酪農牧場です。日本遺産を構成する那須野が原の景観が一望できる広大な自然風景や、どうぶつふれあい、サイクリング、牧場グルメや源泉かけ流しの温泉、ドッグラン等たくさんのアクティビティやグルメが楽しめる観光牧場としても親しまれています。入場料・駐車場無料で、1日中快適にお過ごしいただけます。



【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/>

