

2024年8月8日

報道関係者各位

ハウライ株式会社

那須千本松牧場 夏の売上ランキング第一位
牧場手づくりミルクチーズケーキに
「キャラメル岩塩」フレーバーが新登場

～香ばしくほろ苦いキャラメルとミルクの甘みの絶妙なマリアージュ～



ハウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：寺本敏之）が運営する那須千本松牧場は、本州で第1位の生乳生産量を誇る栃木県那須塩原市に位置し、持続可能な循環型酪農を実践しています。

この度、2023年6月の発売開始以降、当牧場の売店（ファームショップ）の人気商品で、この夏の売店売上ランキング1位の「牧場手づくりミルクチーズケーキ」に、新たなフレーバー「キャラメル岩塩」が8月9日（金）に登場します。香ばしく、ほろ苦いキャラメルソースがミルクの甘みと溶けあう味わいが特徴で、別添えのフォユティース（フレーク）でサクサクとした食感の変化も楽しめます。

このミルクチーズケーキは、自社で飼育している約500頭の乳牛から絞って直ぐの新鮮なミルクを使用し、牧場内の菓子工房で手づくりされており、チーズケーキに使用できる最大量、全体の15%に牧場のミルクを使った、新感覚のミルクチーズケーキです。既存のフレーバー「プレーン」「ストロベリー」と併せて、ぜひご賞味ください。

■商品概要：

【商品名】 牧場手づくりミルクチーズケーキ（キャラメル岩塩）

【発売日】 2024年8月9日（金）

【価格】 1,200円（税込）

【取扱場所】 千本松牧場売店（ファームショップ）のみ

牛乳からつくった 牧場手づくり

チーズケーキに使用する最大量、
全体の15%に牧場のミルクを使った、
あたらしい“ミルクチーズケーキ”。

牧場手づくり ミルクチーズケーキ

(MILK
CHEESE
CAKE)

プレーン

千本松牧場牛乳のおいしさが主役。全重量の15%がミルクでできたミルクチーズケーキ。低温でじっくりと焼きあげた生食感。

(MILK
CHEESE
CAKE)

ストロベリー

やわらかなミルクの甘みを、ストロベリーのさっぱり甘酸っぱいソースが引き立てます。

(MILK
CHEESE
CAKE)

キャラメル岩塩

香ばしく、ほろ苦いキャラメルソースがミルクの甘みと溶けあいます。別添えのフォウティースで食感の変化をお楽しみください。

■那須千本松牧場について：

“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循環型酪農と優しい飼育環境の牧場

- ・土作りから始め、自家製の堆肥を使って牧草やコーンを栽培し、牛の飼料としています。
- ・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、その他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。
- ・広大な森林で、酪農で発生するメタンガス相当量の約3分の2を吸収しています。
- ・フリーストール牛舎で、歩き回れる環境を提供し、搾乳もストレスを抑えて行い、約500頭の乳牛を育てています。
- ・100年以上の歴史を持ち、鳥獣保護区に指定された広大で自然豊かな環境の下、「PURE MILK FARM」をコンセプトに、レストラン、売店、ソフトクリーム、アミューズメント、動物とのふれあい、乗馬、温泉や季節のイベントを楽しめる牧場です。
- ・今年の秋には、レストランおよび売店のリニューアルを予定しており、景観や開放感を楽しんでいただき、環境に優しいサステナブルな施設や、自社牧場の乳製品やスイーツ、地場産品を中心に幅広い世代の方にお楽しみいただける牧場にリニューアルします。



<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: 03-6810-8138 携帯: 080-5888-4036

【お問い合わせフォーム】 <https://www.horai-kk.co.jp/contact/>

