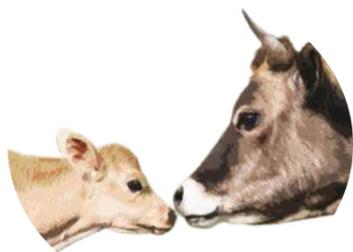


Nakahora Dairy Farm
Since 1984 at the Kitakami Mountains
in Iwate Prefecture



水がきれい、草がきれい、母仔が元気

なかほら牧場



ワクワクして山を登ってきた真澄ちゃん。機嫌をなおして頂上でポーズをとってくれました。

「ーーー」。

みなさんも一度は口ずさんだことがあると思われれる童謡「ゆき」ですが、出だしは「雪やこんこん」と歌っていませんか？ わたしもその一人でしたが、実際には「こんこん」が正しいらしいです。意味は「雪よ来い来い」。東北地方では「来て」を「こー」と言います。岩手男子の牧場長は牛を呼ぶ時も「こー」です。

先日、雪の牧場を撮影しました。山が真っ白な雪に覆われている間、牛たちは山の上の方までは登りません。春夏にはどこまで行ってもおいしい野シバがありますが、冬はがんばって登っても何もないことがないからです。でも今回わたしたちは、見晴らしのよい上からの景色を撮影したかったので、軽トラで上がりました。少し登っただけで、事務所棟のある場所よりも風が強く、寒かったのですが、天気もよく海まで見渡せました。カメラマンも岩手在住ですが、こんな景色は他では見れないと言っていました。しばしみとれていると、牧場長が「山びこやりますかー」と提案してくれました。そこで叫んだのが、例の「こーこー」です。山びこが牧場に響きわたりました。大きい声を出すのは気持ちがいいなと話していたら、なんと、牛たちが登ってきました……。なんとという厚い信頼度でしょう。牧場長が呼んでいるんだから（もしかしらいいことあるかも）頂上に行かなくちゃ！と、5、6頭の牛がワクワクした様子で山を登ってきたのです（涙）。でも、いいことは特にないとわかれると、牛たちはあきらかに不機嫌な顔つきで、牧場長が撫でようとしても顔を背けました。牛は日々人の言葉を理解して行動しています。人間も牛の言葉が・・・わからない方がきつといいですね！

牧場には毛がベージュ・茶系の牛と、黒系の牛がいます。なぜか断然黒い牛の方が好奇心が強く、いつもと違うことをキャッチするスピードが早いです。山を登って来たのも1頭を除いては黒い牛でした。また、余談ですが、冬の晴れた日は、黒い毛の牛の方があたたかく、夏はベージュの毛の牛の方が涼しいようです。笑

子どもが一番。



1.行列の真ん中で、突然立ち止まり、仔牛にお乳を飲ませる(写真中央)

搾乳のため、牛追いで山を下りてくる牛たち。時折、搾乳舎の手前で、母牛が立ち止まって仔牛にお乳をあげる姿を見かけます。人間にお乳を取られる前に、きちんとわが仔に与えておこうという母のやさしさでしょうか。中には、仔牛に飲ませる前に搾乳してしまい、後で仔牛が飲もうとしたら空っぽで仔牛に責められるお母さんもいるようです。

さて、牛は1日に何回ご飯を食べるのでしょうか？ わたしたちはお乳を出してもらうために、牛にはご飯をたくさん食べて欲しいのですが、食欲も牛によってまちまちです。基本はお腹が空いたらいつでも自由に食べるスタイルで、毎回満腹まで食べるタイプや、常に腹3、4分目しか食べずにちよくちよく食べるタイプもあります。搾乳のあとは体力も使うし、軽い貧血気味にもなるのですが、真っ先にご飯を食べようと山に戻る牛もいれば、食べるよりもとにかく寝たい！と、山に戻らずしばらく搾乳舎の近くでまどろんでいる牛もいます。

最近、製造班の中川が牛追いに参加しています。製造班は普段は製造棟にこもりきりなのですが、時々交代で牛に触れ合う時間を作っています。牛のことを深く知ること、全ての製造の基本である牛乳に対する思いも違ってきます。偶然にも中川の下の名前と同じ名前の牛がいるので、飼養班のスタッフは名前を呼ぶ時は、牛の方には「ちゃん付け」を心がけているそうです。凛とリンちゃん、二人仲良しになれるかな。



2.凛(りん)とリンちゃん。3.飼養班の藤原に逆らう牛はいない。常に愛情たっぷり。4.前日の雪がすっかりやんで、気持ちのいい青空。5.下りるときはけっこう早足。6.こんなに首が曲がる！体が柔らかい。



◀こちらにて特殊カメラで撮影した牛のスペースロー動画が見れます。普段見ることのできない牛の仕草や表情、毛並みまで堪能できます。

news!

生クリームから
グラスフェッドバターができるまで。



なかほらのバターは「チャーン」という機械を使った昔ながらの「チャーン製法」で作ります。1.バターチャーンに生クリームを注ぎます。



5. 練ります。すでにおいしそうです。この工程でバターの固さが決まります。



2. 生クリームを泡立て分離させると、表面が牛乳の水分で光ったバターができます。この時に貴重な「バターミルク」も取れます。



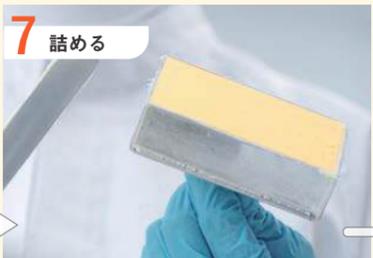
6. 成形するためにバターを取り出します。



3. バターの表面に残った牛乳を洗い流すために水を注ぎます。この作業をやらないと、牛乳の風味がバターに残ってしまいます。



7. 一つ一つ型に詰めます。バターの固さは気温、牛乳、生クリームの状態が変わります。



4. 牛乳が洗い流されると、表面が艶のないマットな仕上がりになります。



8. そして、一つずつ丁寧に包みます。



製品について、お伝えしたいこと

● 牛乳・ドリンクヨーグルト

よく振ってからお飲みください

ノンホモ・低温殺菌のため容器内に乳脂肪分が溜まる場合がありますが、これは製品の劣化によるものではありません。よく振ってお飲みください。

牛乳のおいしい飲み頃 ※賞味期限についての詳細は、裏面をご覧ください。

なかほら牧場の牛乳はノンホモ・低温殺菌のため、製造後4～5日で美味しくなり始め、同じく製造後7～10日で味のピークに達します。2本以上お買い上げいただいた場合、1本は賞荷当日か翌日に、もう1本は製造後7～10日ぐらいに飲んでみてください(へんな味・臭いがなければ賞味期限後も飲めます)。あるいは、毎日少しずつ飲んで味の変化をお楽しみください。搾りたてで、殺菌前の牛乳はより美味しいのですが、殺菌していない牛乳は法律の規定により販売することができないため、皆さんにお飲みいただける牛乳のなかでは、この「冷温熟成ミルク」がいちばんオススメです。

⚠️ 牛乳や乳製品の状態は、気温・室温・冷蔵庫の保存状況等、個々の条件によって異なります。へんな臭いや味がしたら、飲まないでください。・保存は5～10℃でお願いします。



● カップアイス

無添加アイスは少し固め、黄色い粒は脂肪のかたまり、まれにある黒い粒は脱脂粉乳の焦げです。増粘剤・安定剤・乳化剤等の添加物不使用のため、市販のアイスクリームにくらべて食感が多少固くなっています。冷凍庫から出した後、室温で10～15分程度置いてから召し上がりください。

また、特にミルクアイスに見受けられる黄色い粒は、ノンホモ牛乳の脂肪分が冷えて固まったもの。黒い粒はアイスの原料中の成分である(脱脂粉乳)の製造工程上、脱脂乳の一部が焦げて黒または茶色く変色したものであり品質の劣化ではありません。安心して召し上がりください。

● カレー・ハンバーグ

あたためるときは、食品の組成に影響を与えない湯せんがおすすめ

添加物・保存料等を使わず仕上げていため冷凍でおとけています。湯煎は少し時間はかかりますが、風味を逃さず温めることのできるおすすめの方法です。湯煎時間は商品に記載されている(お召し上がり方)をご覧ください。

Our Products



ノンホモ・低温殺菌 なかほら牧場牛乳

冷蔵

/ 130ml / 500ml

「自然放牧・草食・ノンホモ・低温殺菌・自家製造～直送」という考えられる最高の酪農～乳業手法による牛乳。季節によって風味が変化する昔懐かしい自然のままの牛乳。言うまでもありませんが、なかほら牧場の乳製品はすべてこの牛乳からつくっています。



クリームラインはノンホモのしるし

時間がたつとビンの中にクリーム（乳脂肪分）がたまるのも自慢の一つ。これはホモジナイズ加工（脂肪球の均質化）をしていない「自然のままの証（あかし）」。



なかほら牧場のすこやかな グラスフェッドビーフ

赤身の色が濃く筋肉質で筋は多め、草のカロテンにより脂肪が黄みをおびる▶



グラスフェッドビーフとは、本来の食性である草で育てた牛の肉のこと。高タンパク・低脂肪・低カロリーなだけでなく、亜鉛・鉄分など様々な栄養素も多く含まれており、近年人気が高まっています。通常、牧草は化学肥料・化成肥料を使うことが多いのですが、なかほら牧場の飼料は、野シバ・木の葉・クマザサなど太陽と月と雨の恵みだけで育つ野草が主体。出荷前日まで草しか食べていないなかほら牧場の牛肉は世界でも希少な「本当の」グラスフェッドビーフ！山の中で昼夜自然放牧されているため、脂身が少なく固めですがこれぞまさに本物の味。自然を凝縮した肉本来の旨味を味わうことができる、国内でも希少な本物のグラスフェッドビーフです。

グラスフェッドビーフカレー

（甘口 / 中辛）冷蔵

スパイスをすべてオリジナルで調合する福岡の本格カレー専門店「あんくる」製。グラスフェッドビーフのこくを旨みを数十種のスパイスで引き立たせた自信作。



<お鍋のカレーは2人前です>

甘口 / 辛さ控えめ
中辛 / キレのいい辛さ



● 内容量 170g
※ 化学的添加物 不使用

煮込みハンバーグ

冷蔵

粗挽き肉を使いジューシーに焼き上げたハンバーグを、ほどよい酸味のイタリアントマトソースで煮込みました。グラスフェッドビーフならではの旨みと歯ごたえをお楽しみください。



● 内容量 170g（固形量 110g）
※ 化学的添加物 不使用

基本のミートソース

冷蔵

トマトをベースに肉の旨味とコクを生かした基本のミートソース。そのままパスタソースとしてももちろん、ピザソースやスパイスを加えてキーマカレーなど、いろいろアレンジしてお使いいただけます。



● 内容量 150g
※ 化学的添加物 不使用

グラスフェッドビーフ

冷蔵

（粗挽き / 角切り）

● 内容量 各500g
※ 不定期商品

・氷水解凍ならドリップ流出が少ない
冷凍状態のままジップロックなどのビニール袋に入れ、氷水の中に入れてください。ドリップ（肉汁）の流出が少なく、旨みが守られます。



角切り肉について

・オススメは煮込み料理

脂身が少なく、スジや筋肉繊維の多い固めのお肉です。カレー・シチュー等の煮込み料理に向いています。スジや筋肉繊維は、煮込めば煮込むほどとろけるように柔らかくなります。弱火で長時間（2時間以上）がおすすめ。煮込んでください。

角切りサイズはいろいろ



・味付けはお肉が柔らかくなってから

肉が柔らかくなる前に味を付けてしまうと、味がしみこむ前に肉がしまってしまう。

スジや筋肉繊維の例



・お肉を柔らかくしてくれる助っ人食材

タマネギやキウイにはたんぱく質を分解する酵素が含まれています。また、お酢・ヨーグルト・麹は肉が本来持つ酵素の活動を活発にして繊維をほぐしてくれますので、これらに肉を浸してから調理すると、柔らかくなります。

サイコロステーキにするには？

調理前に必ず筋切り処理をしてください（包丁・ミートソフター等）。加熱時に肉が縮んで固くなるのを防ぎます。



素材にこだわったドリンクタイプ ヨーグルト / 500ml

冷蔵

プレーン / 甘味料不使用
牛乳と乳酸菌だけで仕上げた爽やかな味わい。糖分不使用なのでドレッシングなどお料理使いにもおすすめ。

加糖 / 有機ブルーアガベシロップ
有機ブルーアガベシロップを加えた、お子さまにも飲みやすい優しい甘さ。



なかほら牧場ヨーグルト 無脂肪プレーン / 500g

冷蔵

自然放牧グラスフェッドミルクを脂肪分0.1% 未満の無脂肪牛乳に調整したうえで乳酸発酵させたノンファットタイプのヨーグルト。くせのないすっきりとした味わいで、カロリーは全乳ヨーグルトの半分以下。お子様やお年寄りも召し上がりやすい、ほどよいとろみ仕上げました。そのままはもちろん、季節のフルーツと合わせたり、ドレッシングなどの料理使いにもおすすめです。日本橋直営店の人気メニュー、「有機いちごドリンクヨーグルト」は、この無脂肪ヨーグルトに有機栽培のいちごソースを合わせています。



放し飼いの上質な卵と 有機ブルーアガベシロップ使用 ぶりん / 90g

カスタード
ノンホモ牛乳だからできるクリーム層とプリン層が絶妙。上質な素材でつくるとしあわせな味。

ほうじ茶
静岡県・善光園の「自然栽培ほうじ茶」を牛乳でゆっくり煮出し、香り豊かな仕上げ。

チョコレート
有機栽培ココアを使った、やさしい味わい。



なかほら牧場 ミルククリーム / 140g

ナッツやバナナをあわせてパンにのせたキャラメルナッツトーストや、パン・製菓の材料、湯せんしながら牛乳とゆるめたデザートソースなど、幅広くお使いいただけます。

キャラメル
ミルクと有機ブルーアガベシロップをじっくり煮詰めました。

カフェショコラ
キャラメルクリームをベースに甜菜糖とチョコレート、エスプレッソを加えた、ほろ苦さと甘さのバランスが絶妙。



なかほら牧場の ビュアグラスフェッドバター

冷蔵

（食塩不使用）

なかほら牧場の牛は山に自生する野シバや木の葉、野草を食べ暮らす本物の草育ち。化学肥料を入れることが多い牧草ではなく野草で育つため「ビュアグラスフェッド」と名付けました。草のカロテンにより黄色味を帯びたこのバターは、雑味のないきれいな味わい。人気のバターコーヒーにもおすすめです。

● ノーマル、発酵（各100g）
業務用（900g）はお問い合わせください。



ビュアグラスフェッドバターでつくった 美味しいギー / 100g

常温

冷蔵

「自称世界一の放牧場がお届けする世界一のオイルをキッチンへ」をテーマに、発酵バターを煮詰めてつくった純粋なバターオイル。ギーはオリーブオイルやココナッツオイルの良いところをすべて含み、体にいい油（※1）とされています。アーユルヴェーダ（※2）では「万能で神聖な最高のオイル」として、数千年の昔から料理・医療・外用に使われているそうです。バターはもちろん、全ての油の代わりにお使いいただけます。

※1 米国・自然療法協会「体にいい油ベスト5」第1位。同じく米国の雑誌「TIME」でも「世界で最も健康にいい食品50」に選ばれました。
※2 中国医学・ユナニ医学（イスラム文化圏の伝統医療）とならぶ世界三大伝統医学のひとつ。



精白糖・卵 不使用 冷凍 カップアイス / 90ml

一般的なアイスで使われる「乳化剤・安定剤・増粘剤」といった化学的添加物は不使用。甘味料は有機ブルーアガベシロップを用い、精白糖や卵は加えず、できるだけシンプルに作った自然派アイスです。冷凍庫から出した直後は固いですが、カップの縁を押して柔らかくすると食べごろです。6月から、カップアイスの製造を老舗菓子店「松栄堂」さんに移管したところ、製造マシンが変わって食感が良くなりました。

クリームリッチ
生クリームたっぷり、濃厚＆クリーミー。

ミルク
牛乳たっぷり、牧場ならではのおいしさ。



チョコレート
有機栽培ココアを使用した、ほろ苦い大人の味。

抹茶
「かたぎ古香園」の農業不使用茶葉の、濃厚で深い味わい。



グラスフェッドバターたっぷり フィナンシェ

常温

冷蔵

シンプルだからこそ素材の風味や製法のこだわりが引き立つフィナンシェ。グラスフェッドバターをたっぷり使いふっくらしっとり焼き上げました。類張るとバターの美味しさが広がります。トースターで軽くあぶると、焼き立てのおいしさに。



ギフトBOXもご用意しています。5個入り箱と10個入り箱があります。



ミルクで濃厚、贅沢な味わい 生クリーム / 200g

冷蔵

冷蔵

自称世界一の放牧場がお届けする世界一の生クリーム。全乳からできる生クリームはたったの9%！とってもミルクで濃厚、贅沢な味わいをおたのしみください。

ホイップクリームにするなら 冷蔵品を使い 手動がおすすめ

● 乳脂肪分が高く分離しやすいのでクリームを10%程度の牛乳でうすめ、6～7分立てからは様子を見ながらホイップしてください。
● 泡立てる温度は5～8℃が適温です。クリームを冷蔵庫で冷やし、ボウルやホイッパーも同時に冷やすと早くきれいに泡立ちます。



牛乳をふんだんに使った 無添加ソフト 自然放牧ソフトクリーム

ソフトクリームは直営店および催事でお召し上がりいただけます。後味さわやかな本物の味。また、ソフトクリームを使ったぶりんソフトや、各種フロートなどのメニューもいろいろご用意しています。



しあわせな牛から すこやかで美味しい牛乳



なかほら牧場は、一年を通して昼も夜も山に牛を放牧する「山地(やまち)酪農」。場所は三陸海岸から20kmほど入った山間部、標高およそ700~850mのところにあります。岩手県の約6割を占める北上山系はなだらかな地形にカエデ・マツ・ナラなどの山林が広がり、野生動物も多く生息する自然豊かな土地です。

冬は寒さで凍えるのでは?と思われるかもしれませんが、牛たちは意外と平気。体を寄せ合って寒さをしのぎ、太陽が昇ると元気に乾草を食みます。むしろ夏の暑さのほうが苦手のようです。

できるだけ'ありのまま'に近い姿でゆったりと生きる牛は、太陽と月と雨の恵みだけで育つ野シバ・木の葉・クマザサなどの野草(もちろんすべて無農薬・無肥料)や国産

の農薬不使用乾草を食べてご機嫌に暮らし、自由に仔牛を産み育てます。

山地酪農は、牛の食性としての草食、そして本来行動をできるだけ守る酪農手法です。もちろん、問題とされるホルモン剤(BST)の投与もありません。私たちはこうした『できるだけ“牛なり・山なり・自然なり”でいくのが、牛のためにも、またその牛の乳や肉をいただく人間の健康のためにもいい』という考え方に基づいて、生産から販売にいたるすべての流れを自社で行っています。



仲良し!

牛の健やかさとしあわせ

通年・昼夜放牧の山地酪農

牛の本来行動と食性を守り、健やかに暮らさせます。

自生する野シバ主体の粗飼料飼育

草食動物である牛の食性を守ります。
※搾乳時のおやつ(焙煎粉砕大豆・圧片小麦など)は除く。
※冬期は国産の農薬不使用乾草。

母乳哺育

免疫成分たっぷりの初乳はもちろん、生後2ヵ月くらいまで自由に母乳を飲んで、健やかに育ちます。

自然交配・自然分娩

牛の本来行動を守ります。

ノンホモ・低温殺菌

牛乳本来の味を“そのまま”届けるため63~65℃で30分間かける低温殺菌。超高温殺菌工程の前処理として必要なホモジナイズ加工(脂肪球を小さく砕き均質化すること)をしないので、ビンの中には生クリームがたまります。

ジャージー&ジャージー交雑種

牛乳のおいしさを追求したらこうなりました。

自家製造・直送

牛乳本来の味を損なわないよう牧場で殺菌・製造し、全国に直送しています。

やまち山地酪農

山地酪農は「牛なり・山なり・自然なり」。山に牛を放ち自然に任せて育てます。山に自生する植物を活用し、農薬も肥料使いません。牛が下草を食べ、地面への日当たりがよくなると植生が変化し、やがて再生力の強い野シバが一面に自生する牧場となります。野シバと広葉樹の根に守られた山はちよつとやそつとの大雨では土砂崩れを起こしません。山地酪農は牛の食性と本来行動を守り、山の利用・保全にも繋がる手法なのです。

山の利用・保全

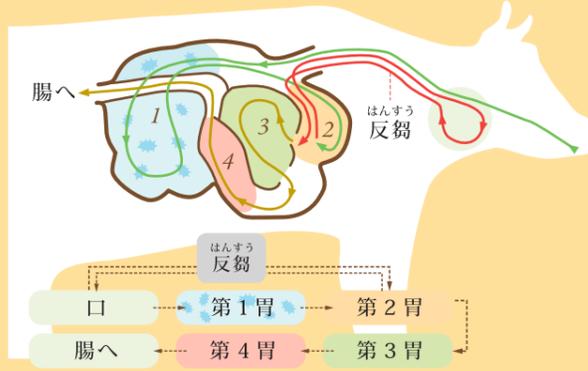


当牧場は一般社団法人アニマルウェルフェア畜産認定制度の第一号認証を受けています。



草を食べて大きな体ができるメカニズム

牛には'4つの胃'があり、なんとその中に「もうひとつの生態系」があります。牛は植物から得られる利用しにくいタンパク質を第1胃の中で'飼っている'微生物に引き渡してその微生物を増やし、微生物の体という使いやすいタンパク質に変換、増量して摂取します。これはまさに、極限まで洗練された驚異の消化吸収システム。穀物飼育はこの本来備わっているメカニズムを壊してしまい、牛の健康も損なわれてしまうのです。



詳しくはウェブに掲載中 >>



牧場長 牧原 亨 まきはら とおる

1978年、岩手県田野畑村で代々酪農を営む家に生まれる。酪農学園大学・文理科短期大学(北海道江別市)を卒業後に実兄と牧場を継ぐが、JA統合の流れでたむ。その後建築業界を経て、2012年になかほら牧場へ就職。現場責任者を経て2021年6月に二代目牧場長に就任。『牛のため、山のため、乳製品を買ってくれる生活者の健康のため』とテーマとして、なかほら牧場と山地酪農の維持・発展をめざす。



編集後記

バター製造で使用した生クリームを少しだけ分けてもらい、ホイップクリームにしました。そのあまりのおいしさに、何かお菓子に付けたくなり、急遽、ワッフルを焼きました。朝7時から撮影していて、少し疲れた体に、ホイップクリームを乗せたワッフルが沁みわたりました。手前味噌ですが、うちの生クリーム、段違いのおいしさです!思い出してもすぐまた食べたい……。お料理に入れても最高です。



賞味期限について

●牛乳：外部機関による検査で得られた日数(12日)に0.9(消費者庁が定める安全係数[0.8以上・1.0未満]の中間係数)をかけて『製造日を含む10日』としています(小数点以下切捨て)。結果としての安全係数は【0.833】です。●ドリンクヨーグルト：一定数以上の乳酸菌残存期間である『4~8週間』に、安全係数『0.8』をかけて『製造日を含む3週間』としています。●賞味期限とは、製造者が『一定の条件下で美味しく食べられる・飲める』と保証する期限で『表示期限内に販売することが望ましい』とされています。『表示されている期限が過ぎたらだちに食べられなくなる・飲めなくなる・販売してはいけない』ということではありません。●『消費期限』はお弁当・調理パン・お刺身などの生鮮食品に関するもの、『賞味期限』は品質の劣化が比較的ゆるやかな食品全般に関するものです。●牛乳・乳製品は『賞味期限表示食品』に分類されています。賞味期限は『科学的・合理的根拠に基づいて適正に設定すること』が義務づけられています。

公式サイト/
オンラインショップ



お問い合わせ先

info@nakahora-bokujou.jp
TEL 050-2018-0110 (10~17時/土日祝祭日を除く)



遺伝子組換えおよび
ゲノム編集の飼料は使用していません。