

# 放牧酪農乳製品フェア

2024. 8. 8(木)~9(金)



牧草地で自由にのびのびと育った牛からできたチーズが食べられる！

放牧って  
何？

“放牧”とは、牛を牧草地で飼育する昔ながらの方法  
栄養価の高い草をたくさん食べ、生産物に機能性成分も増える

放牧畜産について  
もっと知りたい方は→



## あすなろファーム



“あす”はもっとよく“な  
ろ”う。化学資材を用いない  
牧草地で育った牛による、素  
材のままのおいしさを提供。

[TEL]  
0156-62-2277  
[定休日]  
なし



## 長坂牧場チーズ工房



酪農家だからこそできる、搾  
りたての生乳を用いたチーズ。  
健康な牛のおかげで食べやす  
く、栄養価も高い。

[TEL]  
015-488-6355  
[定休日]  
土・日



## しあわせチーズ工房



山岳地帯の放牧乳で作った  
チーズは旨味が凝縮され、そ  
の野趣が伝わってくる。  
「幸」は2020年に日本一の称  
号を獲得。

[TEL]  
0156-26-2585  
[定休日]  
不定休



## 坂根牧場



人より牛の多い町大樹町。広  
大な放牧地で育った牛のモッ  
ツアレチーズは坂根牧場の  
味を良く感じられる。

[TEL]  
01558-6-5622  
[定休日]  
なし



## チーズ工房小栗



夫婦で経営する小さなチーズ  
工房。梅酒で洗いながら熟成  
させた「ウメ」の他、優しく  
ミルクィな味わいのチーズが  
揃う。

[TEL]  
0137-64-3436  
[定休日]  
不定休



## ノースプレインファーム



おいしい牛乳の源は、牛が食べる  
良質な有機飼料で、牧草の質がミ  
ルクの味にダイレクトに影響を与  
えます。クリーミーで穏やかな口  
当たりです。

[TEL]  
0158-88-2000  
[定休日]  
直営ショップ  
火



主催：(一社)日本草地畜産種子協会  
会場：Wine & Cheese北海道興農社

0123-25-8639



The National Association of Racing  
地方競馬全国協会  
畜産振興事業

※会場では放牧酪農牛乳やヨーグルトなど、チーズ以外の乳製品の取扱もございます。