



**酪農130年「ゆめ牧場牛乳」をテーマに
菓子ブランド 6 店舗がオリジナル商品を開発・販売！**

『千産千消フェア』

高島屋柏店 6月1日(木)～15日(木)開催のお知らせ

千葉県観光牧場「成田ゆめ牧場」(代表取締役:秋葉良子/千葉県成田市)が、来る6月1日(木)～15日(木)の期間、大手百貨店「高島屋柏店」の「千産千消フェア」に参画いたします。牧場の乳製品を直接販売するだけでなく、複数の菓子ブランドが、当牧場の牛乳を素材としたオリジナル商品の開発・販売を並行して行う、当社かつてない試みとなります。

酪農創業 130 年目を迎える本年の成田ゆめ牧場。その原点であり究極でもある「ゆめ牧場牛乳」を素材に、複数のブランドが匠の技を競い、パン・スイーツのオリジナル製品を開発・期間限定販売するコラボ企画が実現いたします。これは高島屋柏店にて「千葉の美味しいもの」をテーマに開催される「千産千消フェア」の一環として開催されるもので、当牧場初の試みとなります。



● 成田ゆめ牧場の牛乳を素材に、各店舗が開発したオリジナル商品 ●

「130年の歴史ある牛乳」という素材に挑戦するのは、高島屋柏店に常設している人気5店舗ほか。果物の老舗「日本橋千疋屋総本店」が手がける「ブルーベリーミルクムース」、焼きたてパンを提供する「サンジェルマン」は「成田ゆめ牧場牛乳のミルクハース」、伝統的フランス菓子を中心に展開する「レタンプリュス」は「フランパニユ」など、合計6店舗8商品の販売が予定されております(上記画像参照・詳細後述)。

折りしも6月1日は「牛乳の日」であり、6月は「牛乳月間」となります（「国連食糧農業機関」の提唱を受け「日本酪農乳業協会」が制定）。成田ゆめ牧場では、ホルスタイン牛とジャージー牛、各々特徴のある牛乳を130年の経験を生かして独自配合。製法は65℃で30分のLTLT（低温長時間殺菌）であり、一般的なパック牛乳に多く用いられるUHT（超高温短時間殺菌）牛乳よりも熱によるタンパク変性を抑制できるため、牛乳そのものの甘みが味わえます。さらに、脂肪球を砕かない「ノンホモジナイズド製法」を採ることで原乳の持つ風味に近い味わいとなっております。

まさに、ゆめ牧場130年の歴史を素材にしたゆめの競演。当牧場でも牛乳を素材とするスイーツやパン類を多数販売しておりますが、私どもと異なる経歴と技術を積み重ねて来た他店の皆様が、この牧場の宝物と言える素材にどう挑み、どんな魅力を新たに引き出してくれるのか、大変楽しみにしております。

■ 高島屋柏店「千産千消フェア」中の成田ゆめ牧場関連要項

● 成田ゆめ牧場出店

日程:6月1日(木)~6月13日(火)

場所:高島屋柏店本館1階 特設会場

販売商品:牛乳700ml(650円) チーズブレッド(850円) 自家製ジェラートアイス(380円)

● 成田ゆめ牧場牛乳使用の期間限定商品

日程:6月1日(木)~6月15日(木)

場所:高島屋柏店本館1階 各店舗

販売商品・店舗

・サンジェルマン:成田ゆめ牧場牛乳のミルクハース(497円)成田ゆめ牧場牛乳の白パン(152円)

※タカシマヤフードメゾンおおたかの森店でも販売

・ロイスピエール:成田ゆめ牧場牛乳のミルクシュー(270円)

※タカシマヤフードメゾンおおたかの森店でも販売

・ラトリエ モン, シェフ:成田ゆめ牧場牛乳生プリン(270円) 成田ゆめ牧場牛乳生チーズケーキタルト(270円)

※6月6日(火)までの期間限定販売

・日本橋千疋屋総本店:ブルーベリーミルクムース(594円)

・樹杏:牧場のプリン(324円)

・レタンプリュス:フランパニージュ(1,620円)

イベントのお問い合わせ・写真提供のご要望は TEL0476-96-1009、又は下記までお願いいたします

成田ゆめ牧場 広報担当:鈴木卓、落合沙也佳 press@yumebokujo.com