

畜産農家の

元気だより

第28回

県内の畜産農家が頑張っている姿や
安全・安心でおいしい畜産物を
生産している状況・販売情報など
「畜産農家の元気だより」で
消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で
おいしい
県内の畜産物をぜひ
ご賞味ください

意欲的に六次化へ取り組み、チーズ製品化！ 関口牧場

自家産生乳を使った牛乳、ソフトクリーム、プリンなど様々な商品を開発・販売している横須賀の関口牧場で、チーズの製造販売が始まりました。

お客様からのチーズ商品化の要望（お土産・飲食店需要）がきっかけとなり、ソフトクリーム製造機械メーカーの協力を得ながら、6次化事業向け補助金を活用し、工房を作りました。そして、今年の3月末からチーズの製造販売をスタートしました。

牧場主の関口さんは「地域交流牧場全国連絡会」で、娘さんは「一般社団法人 蔵王酪農センター」でそれぞれ研修を受け、チーズ製造について勉強をされたとのこと。それに加えてソフトクリーム製造機械メーカーと一緒に試作を重ねてチーズ商品化を進めてきたそうです。

商品ラインナップは、専用の機械で週1回生乳60リットルを仕込んで作るセミハードタイプのチーズ「モンタージョ」、その製造後に出るホエーを利用した「リコッタ」になります。リコッタ製造後に残るホエーは仔牛に与えているとのこと、無駄のない良い循環が牧場内でできています。

販売は関口牧場直売所のほか、JA よこすか葉山ファーマーズマーケット「すかなごっそ」の2店舗。この他、飲食店向けに SALUS（横須賀市）、海畑 marche 太陽（逗子市）、みかこ（横須賀市）へ卸しています。売れ行きは好調で、販売開始時に比べて販売量も増えてきているそうです。

「次はクリームチーズを製品化し、チーズの品揃え強化を図るとともに、自店のソフトクリームのフレーバーとして活用してソフトクリームメニューも充実させたい。また、飲食店・菓子業者向けに原材料としても販売をしていきたいと考えている。今年の11月頃の商品化を目指し、製造機械メーカーの担当者と試行錯誤を重ねているところだ。」と、今後の展望を伺いました。

関口牧場直売所

〈所在地〉横須賀市長坂 4-13-55 〈TEL〉046-856-4894
〈営業時間〉11:00～16:00（ソフトクリーム材料なくなり次第閉店）
〈定休日〉月曜日（祝祭日の場合はその翌日） 〈駐車場〉10台



モンタージョ(右)とリコッタ(左)



チーズ工房



愛くるしい関口牧場の牛たち



「すかなごっそ」の売場



一度で二度美味しい!『やまゆりポーク味噌焼弁当』のご紹介!

『やまゆりポーク味噌焼弁当』を商品化いただきました株式会社東華軒 経営企画本部 商品企画グループ 遠藤みゆき様より、商品化の経緯と『やまゆりポーク』について、お話をお伺いしました。

当社は、明治21年に東海道線最初の駅弁屋として竹皮に包んだ握り飯から始まりました。昔から鰯、鯛、金目鯛を使ったお弁当を看板商品としております。

今年、「神奈川県食材を使用した駅弁を作りたい」という想いで商品開発を進め、食材の検討をしておりました中、『やまゆりポーク』に目がとまり、JA 全農かながわのホームページを拝見しますと、生産者協議会の方々が30年以上研究を重ねた【こだわりの品種・こだわりの飼料】で生産されたお肉ということを知り、すぐに取り寄せました。

実際に調理(焼き)してみますと、柔らかく、脂身もしつこくなく、甘みのあるジューシーなお肉で、冷めてもこの特徴が失われない『やまゆりポーク』をぜひお弁当に使わせていただきたいと思いました。

駅弁なので冷めてからも美味しくお召し上がりいただくため、味噌に漬け込んで焼くことでタレが肉に絡み、『やまゆりポーク』をより楽しんでいただけたらと考え、シンプルかつボリューム満点で肉の美味しさを打ち出した味噌焼弁当に仕上げました。柚子胡椒を付けると味噌ダレとは異なる味の変化を楽しんでいただけたら、一度で二度楽しめます。

商品パッケージは、『やまゆりポーク』の名前の由来である神奈川県花“やまゆり”をイメージし、白を基調としたものに仕上げました。

今後も地産地消にこだわった駅弁を作り、神奈川の風景を感じられるお弁当作りを目指していきたいと考えております。



お弁当の販売については、7/16(土)より、小田原駅売店、熱海駅売店、国府津駅前売店、東京駅売店、新宿駅売店他でスタートしております。

また、9月21日(水)より翌年5月までの間で、全国のデパートやスーパーでの催事“駅弁大会”でも販売中です。

お弁当の販売の
お問合せについては
こちらへ ▶▶▶

株式会社 東華軒

〒256-0817 神奈川県小田原市西酒匂 1-3-54

〈TEL〉●0465-47-3171(代表) ●0465-47-1186(受注センター)

ホームページ <http://www.toukaken.co.jp>

twitter ekiben_toukaken



「かながわ県産生乳 100% 認証スタンプラリー 2022」開催!

かながわ県内で生産された生乳のみを使用したおいしい牛乳・乳製品を味わっていただきたい!という想いから、令和4年10月18日(火)~12月18日(日)に、「かながわ県産生乳100%認証スタンプラリー 2022」を開催しています。

参加方法は、店舗を巡って、「かながわ県産生乳100%認証商品」を購入し、3つの異なる絵柄のスタンプを集めていただくと3つ目の店舗で、スタンプ台紙と景品「保冷温ランチトート」を交換できます(総数1,000個限定)。

参加店舗は、①(有)肥田牧場 アイス工房メーリア(横浜市)、②湘南農業協同組合 あさつゆ工房(平塚市)、③(有)相澤良牧場 オーガスタミルクファーム(横浜市)、④Osteria e Bottega S(茅ヶ崎市)、⑤農事組合法人 小田原牧場アイス工房(小田原市)、⑥(有)浜田牧場 Gelateria Vega(平塚市)、⑦よこすか関口牧場(横須賀市)、⑧(株)小野ファーム 横濱アイス工房 戸塚店・ゆめが丘店(横浜市)、⑨(株)プレんティーズ(茅ヶ崎市)の9事業者10店舗になります。

台紙は各店舗に置いてありますので、ぜひご参加ください。一緒にかながわの酪農を盛り上げていきましょう!



詳細は
2次元コードを
ご参照ください



参加店舗



有限会社肥田牧場
アイス工房
メーリア



湘南農業協同組合
あさつゆ工房



有限会社相澤良牧場
オーガスタ
ミルクファーム



(オステリアエ
ボッテガ エッセ)
Osteria e
Bottega S



農業組合法人
小田原牧場
アイス工房



有限会社浜田牧場
Gelateria
Vega



よこすか
関口牧場



株式会社小野ファーム
横濱
アイス工房
◆戸塚店 ◆ゆめが丘店



株式会社
プレんティーズ