

ジャージー牛の生乳100% 須藤牧場の粉末ヨーグルト



侍がつくった“日本最初の乳製品” — 白牛酪を現代に。

江戸時代、岩本正倫（いわもとまさのり）は、「人々の命を救う栄養を」と願い、牛乳を煮詰めて「白牛酪（はくぎゅうらく）」を作り出しました。その背景には、凄惨な被害をこうむった”天明の大飢饉”があったとされています。多くの方が餓死した事件を二度と起こさぬよう、岩本正倫は千葉で酪農を興しました。彼の作った白牛酪は、医者が効能を書き、多くの人を救ったとされています。私たちは岩本の志を受け継ぎ、美味しく・手軽に栄養をとっていただける乳製品の開発に挑みました。これまで自社で製造していた乳製品は全て要冷蔵・賞味期限が短いという欠点があります。しかし、千葉県浦安市の”東洋酵素化学株式会社”様のフリーズドライ技術により、
・冷蔵不要で保存がきく・ジャージー飲むヨーグルトの旨味が丁寧に凝縮
・カルシウムやアミノ酸など、大切な栄養そのまま、という新しいかたちの“日本式乳製品”「粉末ヨーグルト“白牛酪”」が生まれました。



白牛酪

原材料	殺菌済み発酵乳（国産）
内容量	4g×7袋、4g×30袋
賞味期限	製造日含み 365日
保存方法	常温

シングルミルク

一頭の牛からいただく特別なミルク。
これまでにない甘味と風味を味わえます。

原材料	生乳
内容量	150ml、900ml
賞味期限	製造日含み 7日
保存方法	冷蔵（10℃以下）

モッツアレラチーズ

新鮮さが弾力から味わえる生チーズ。
ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト金賞

原材料	生乳
内容量	100g
賞味期限	製造日含み 7日
保存方法	冷蔵（10℃以下）



提供可能販促物

会社概要



株式会社須藤牧場

〒294-0005
千葉県館山市安東 337
TEL 0470-28-4035
<https://www.sudo-farm.com/>

日本酪農発祥の地、千葉県安房の歴史ある牧場から 良質な乳製品をお届けします。

千葉県館山市、日本酪農発祥の地「安房」で創業以来、親子4代にわたり酪農を営む須藤牧場です。私たちは「牛にストレスをかけない環境づくり」を徹底し、のびのびと育った健康な牛からいただく、最高品質の生乳にこだわり続けています。その新鮮なミルクを贅沢に使用した乳製品は、素材本来の甘みとコクが詰まった自慢の逸品です。歴史あるこの地から、食の安全と酪農の魅力、そして「おいしい!」の笑顔を皆様へお届けいたします。牧場の風を感じる豊かな味わいを、ぜひご堪能ください。

おいしさの POINT

- ・手軽な菌活で腸内の健康を支えます
- ・自然由来のカルシウムで滋養維持
- ・18種のアミノ酸が料理にコクを与えます

販売・表彰実績



販売の様子

県内外の販売実績

「NATIONAL麻布」様、
「FOOD&COMPANY」様、「ナリ
タヤ」様、県内道の駅、県内SA/PA、
県内のホテル様など多数お取り扱い
いただいております。



朝日新聞掲載記事

メディアで紹介されました

テレビ朝日「食彩の王国」、NHK
おはよう日本」、朝日新聞、産
経ニュースなど多数メディアで取
り上げられています。



みんなの里様のメニュー

様々な賞を受賞しています

関東生乳品質改善共助会 最優秀
賞」、「明治乳業認定3つ星牧場」
、「良質乳生産牧場関東生乳品質改
善共助会 優秀賞」、「南部自給飼
料品評会 最優秀賞受賞」、「全国
優良畜産経営管理技術発表会 優秀
賞受賞」、「農業の未来をつくる
女性活躍経営体100選 認定」、「
農林水産大臣賞受賞」、「ちば
ガストロノミーAWARD生産者部門
大賞」など数々の賞を受賞してい
ます。

