

①

しょうや
匠 舎私たちは
こんな工房です

酪農のまち 中川町「道の駅ながわ」の
ソフトクリームは平成 29 年から地産産に！！

町内の放牧酪農牧場の「生乳」を原料に
した、酪農のまち待望のおいしいソフトク
リームです。



ソフトクリームの
ワッフルは一枚一枚
手焼きでばりばりで
とてもおいしいよ

私たちはこんな商品を作っています



放牧牛の生乳を
使用した**ソフト
クリーム**は後
味さっぱりで
すっきりとした
味わいです

自社農場の手摘みハスカップ
ソースを使った**ハスカップ
ソフト**もあります！



チョコソフトやあずきソフト、焦がしキャラメルもあります♪

私たちの乳製品はこちらでお求めください



4月～10月、道の駅
ながわ内の店舗
「匠舎」で販売してい
ます。
お待ちしております。



道の駅ながわ『匠舎』 住所: 中川郡中川町字誉498番地-1 TEL: 01656-7-2683
HPURL: <http://www.nakagawa-showya.com> 営業時間: 9時～17時 定休日: 年末年始(ソフトクリーム販売は4～10月)

平成29年7月情報

②

ぎゅうしゃ
きた牛 舎私たちは
こんな工房です

名寄盆地の北端、塩川流域に広がる美深町。最高気温
35℃最低気温-41.5℃で気温の年較差 76.5℃と大きく、稲
作は北限、小麦、かぼちゃ、じゃがいも、アスパラガス、メ
ロンなど多くの作物が生産されています。

そんな厳しくも実り多く美しい自然の景色の中、望の森
にいだかれた川西地区の工房で素朴なチーズが生まれます。

敷地内に隣接する島牧場の搾乳室ハルククーラーから手運びで工房の
殺菌機にしぼりたてのミルクを移して製造が始まります。ワンフロア
12坪のこじんまりとしたスペースで食卓の笑顔を想像しながらひとつ
ひとつ丁寧に手作りしています。



100%
美深町産の作物か
らつくられたサイレ
ージを主食にしたホ
ルスタインの健康な
ミルクです♪

私たちの乳製品はこちらでお求めください

私たちはこんな商品を作っています

牧場の**ラクレット** ほっこり栗味、そのままでもかきしても！
しろかんぱ 白カピソフトタイプ
フルサンゴ スtringタイプさけるチーズ、
カチョコパロ もっちりミルクー
モツツアレ ミルク感あふれるフレッシュチーズ
ピザ、ピザ生地、ピザソースも作っています♪



道の駅「びふか」と、
「もち米の里☆なよろ」、
「絵本の里・けんぶち」
で販売しています



ネットでも販売しています
また、各種イベントへも参加していま
すのでホームページをチェック！

『きた牛舎』(株式会社北ぎゅう舎) 住所: 中川郡美深町川西50 TEL/FAX: 01656-8-7633 HPURL: www.kitagyusya.com
※道の駅「びふか」住所: 中川郡美深町字大手 307 番地の 1 ※道の駅「もち米の里☆なよろ」住所: 名寄市風連町西町
(営業時間、定休日は各道の駅の営業時間をご確認願います)



平成29年7月情報

③

ち ゑ ず こ う ぽ う ま や っ か
チーズ工房マヤッカ私たちは
こんな工房です

チーズ工房マヤッカは、名寄で障害者の自立をサポートする(株)Faro(ファロ)が運営する就労継続支援事業所で、工房とショップ等を備えた施設です。

マヤッカのチーズとヨーグルトは、職人がひとつひとつ丁寧にミルクのナチュラルな味を最大限に生かしてつくっています。保存料などの添加物は不使用なのはもちろん発酵菌が生きているので自宅の冷蔵庫でも発酵するタイプのももあり日々の微妙な変化を楽しめるのが魅力のひとつです。

「マヤッカ」はフィンランド語で「灯台」という意味ですので、ぜひおいしいチーズの灯りを訪ねてみてください。



名寄市内の牧場の生乳をつかって作るチーズ、ヨーグルトは新鮮で絶品!



私たちはこんな商品を作っています

- ゴダチーズ 6ヶ月間熟成させた逸品
- モッツアレラ 弾力がありさっぱりした食感
- ストリングス さけるタイプのチーズ
- カマンベール コクがありクリーミーな食感
- バラエティセット 4種類のミニチーズのセット
- ヨーグルト 濃厚な味と食感が楽しめます



私たちの乳製品はこちらでお求めください



JR名寄駅から歩いてすぐの所
に店を構えています!



道の駅「もち米の里☆なよろ」
新千歳空港「不二屋本店」
でも販売しています

『チーズ工房マヤッカ』(株)Faro

住所:名寄市西1条南6丁目20

TEL:01654-8-7070/FAX:01654-8-7071

営業時間:10時~16時 定休日:水曜日

平成29年7月情報

④

み ね た ぽ く じ ょ う
峯田牧場私たちは
こんな工房です

士別市街から下川国道を西へ向かった西士別に小さな売店を構えています
温根根で牛を飼い、その牛乳をソフトクリーム、ヨーグルト、バターなどに加工し販売しています



化学肥料を使わず完熟堆肥で育てた牧草を食べています



黒糖で作っているので
少し茶色っぽい
ソフトクリームです

私たちはこんな商品を作っています



峯田牧場で生産した牛乳と黒糖だけで作ったソフトクリームです

峯田牧場生乳 100%の
まろやかな無塩バターです



ソフトクリーム

まろやかバター(200g)

ヨーグルト(850ml)

濃厚な仕上りの飲んでも食べてもおいしいヨーグルトです
砂糖を入れずにそのままどうぞ

私たちの乳製品はこちらでお求めください



士別市街から下川国道を西へ向かった西士別にある赤茶色の小さな店舗で販売しています
国道から少し南方方向に曲がったところにあります
お待ちしています



『峯田牧場』住所:士別市西士別町3330-26 TEL:0165-29-6185(座標 44.181857,142.324249)

営業時間:10時~18時 定休日:祝祭日を除く月曜日

平成29年7月情報

⑤

カウ & カーフ

私たちは
こんな工房です

(有)伊勢ファームは、道道72号線に沿って
旭川中心部から約25kmのところまで牛と豚を
飼っています

夏、牛は広々とした放牧地で青草を食べ、
冬は夏の間に収穫した牧草を食べ、
元気に過ごしています



牛はホルスタイン、
ジャージー、ブラウ
ンスイスの3種類
がいます！

私たちはこんな商品を作っています



健康な牛から搾った高品質の
牛乳を使い、濃厚ながら
甘すぎない
ソフトクリームです
2.5巻のミニと4.5巻のレ
ギュラーと7.5巻のジャン
ボがあります

こしあんの入ったアイスモナカもあります！
甘さすっきりです

すっきりとした
甘さなのでみん
な7.5巻のジ
ャンボを食べて
います！



私たちの乳製品は

こちらでお求めください



道道72号線沿いにつ
つ小さな小屋で販売して
います。
お待ちしております。



『カウ & カーフ』(有)伊勢ファーム 住所:旭川市江丹別町拓北214番地 TEL:0166-73-2148
営業時間:(平日)13時~17時 (土日祝)10時~18時 定休日:火曜日

平成29年7月情報

⑥

Milk Bar(クリーマー農夢)

私たちは
こんな工房です

牛たちのストレスを出来るだけ軽減した「アニマルウェルフェア」を実
践している牧場です。

一般社団法人アニマルウェルフェア畜産協会の認証も取得済みです。

家畜飼養の最も基本「アニマルウェルフェア」から生まれる安全・安心
な乳製品を味わってください。

製品は、すべて食品添加物不使用の手づくりです。

■アニマルウェルフェアとは、家畜の健康を守り、家畜にとって快適な環境で飼育すること



事前予約で
酪農体験を受け
入れています
HPをみてね！

私たちはこんな商品を作っています



農夢の低温殺菌牛乳(900ml)



様々なチーズ
をつくってい
ます。

牛乳、チーズのほかヨーグルト、バター、
アイスクリーム、牛乳モナカも販売してい
ます。

私たちの乳製品はこちらでお求めください



クリーマー農夢内の店舗
「Milk Bar」で販売しています。
お待ちしております。

インターネットでも販売しています。

私が作っ
ています



『Milk Bar』(クリーマー農夢) 住所:旭川市神居町上雨紛539-9 TEL:0166-62-9380 営業時間:9時~16時30分
定休日:水曜日・木曜日 HPURL:<http://www.7a.biglobe.ne.jp/~creamery-gnome/>



平成29年8月情報

⑦

アイス工房Clover



東神楽町で大正12年創業以来、おいしい牛乳づくりへ
取り組んできた、田村牧場の牛乳をつかい、
アイスクリームなどをつくっています
搾りたての新鮮な牛乳の風味を味わえます
地元の果物等を使いシャーベットやアイスで季節の味が
楽しめます

カフェメニューもあります！



私たちは
こんな工房です

旭川空港の真ん
前にある牧場の
アイスクリーム
です

私たちはこんな商品を作っています



コーンに2種類
のアイスをのせ
た**アイスクリー
ム**がおすすめ♪
写真はキウイ×B
オレンジ(後)、苺
×キウイ(前)
コーンもおいし
い！



ワッフルコー
ンにソフトク
リームとジェ
ラード風のアイ
スが乗った
サンデーも
おすすめで
す 写真はハスカ
ップアイス♪



私たちの乳製品は

こちらでお求めください



旭川空港前の丘の上
にアイス工房Clover
があります

自動販売機で券を
買ってからカウンタ
ーで注文してくださいね



アイスはいろんな味があります♪

牛乳(900ml)は予約購入がよいかも！

『アイス工房Clover』(田村ファーム) 住所: [上川郡東神楽町東2-16-97](http://tamurafarm.com) TEL: 0166-83-7570
HPURL: <http://tamurafarm.com> 営業時間: 10時～18時 定休日: 水曜日



平成29年7月情報

⑧

ファームレストラン千代田



私たちの牧場「ファームズ千代田」で生産される希少なジャ
ージー種の生乳100%使用し、乳脂肪分4.2%以上と非常に
濃いミルクに仕上がっています。
ストレスなく育てたジャージー種から搾乳される
コクと旨みをぜひお楽しみください。



私たちは
こんな工房です

わたしが
ジャージー種
ですよ♪

私たちはこんな商品を作っています



「プレミアムミルク」
といわれるジャ
ージー種のミ
ルクだけで作
った濃厚な**ソフ
トク
リーム**です

濃厚で懐かしい味の
牛乳や**ヨーグルト**も
あります。



私たちの乳製品はこちらでお求めください



ファームズ千代田内の店舗で販売しています。
お待ちしています。
ネットでも販売しています。

ふれあい牧場や体験プログラムもあります。



また、レストランではびい和牛のまろや
かで風味豊かなビーフが味わえます♪

「ファームレストラン千代田」(美瑛ファーマーズマーケット(株)) 住所: [上川郡美瑛町水沢春日台](http://www.f-chivoda.com) TEL: 0166-92-1718
HPURL: <http://www.f-chivoda.com> 営業時間: 11時～20時 定休日: 12/31、1/1



平成29年7月情報

⑨

び え い ほ う ぼ く ら く の う じ ょ う

美瑛放牧酪農場

私たちは
こんな工房です

(株)美瑛ファームは美瑛町新星でジャージー牛とブラウンスイス牛とホルスタイン牛の3種の牛を育てています
ここでは自由に牧草を食べさせストレスを与えず牛が牛らしく行動できるような飼い方を大切にしています



牛はホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスの3種類がいます！

私たちはこんな商品を作っています

私たちの乳製品はこちらでお求めください



3種の牛から搾ったミルクはすぐに隣接する加工プラントへ牛乳をはじめバターやソフトクリームなどをつくっています



ほかに飲むヨーグルトもあります！



美瑛の「新星の丘」近くの雄大な景色の中でお待ちしています。

『美瑛放牧酪農場』((株)美瑛ファーム) 住所: 上川郡美瑛町宇新星平和 TEL: **0166-68-6777**

営業時間: 10時~17時 (10月~) 10時~16時 定休日: 火曜日(火曜祝日の場合、火曜営業翌日水曜日休み)

HPURL: <http://biei-farm.co.jp>

平成29年7月情報

⑩

藤 井 牧 場

私たちは
こんな工房です

創業は昭和37年。原野の開拓からスタートした藤井牧場は5世代にわたって牛を育て、乳を搾り、後の世代の豊かな暮らしを願って汗を流してきました。

時代によって酪農や生活のスタイルが変化しても受け継いだ願いは変わりません。

藤井牧場の牛たちは、十勝岳連峰を望む八幡丘でゆったりと暮らしています。牛を育み乳となっているのは富良野の大地がもたらす豊かな恵みと大雪山系の清らかな湧水です。そんな大地で育った牛の生乳を使った自慢の乳製品たちです！



飼養衛生管理向上
取組基準
「農場HACCP」
の国内初認証農場
です！

私たちはこんな商品を作っています

私たちの乳製品はこちらでお求めください



牛乳の味がそのままのようなすっきりとした味わいのソフトクリームです



後味すっきり
飲むヨーグルト
です。
150mlと900ml
があります



富良野市街に平成29年にオープンした直営店で販売しています。(住所は下記！)お待ちしています。

こちらでも、お買い求めいただけます。



他にも、各種チーズを作っています。

・モッツアレラチーズ
・チェダーチーズ
・ゴーダチーズ



☆チーズたっぷり『牧場サンド』も店内で食べられます

『藤井牧場』

直売店 富良野市若松町2-1 Dプレイスビル1FTEL: **0167-56-7800** 営業時間・10時~18時 定休日・火曜日

牧 場 富良野市八幡丘

HPURL: <http://cheese.fujii-bokujo.com/>

平成29年7月情報

11

富良野チーズ工房

私たちは
こんな工房です



白樺の木々にかこまれた自然豊かなチーズ工房ではガラ
ス越しにチーズの製造室や熟成庫を見学できます

2階の直販コーナーはチーズの試食コーナーがあり、チ
ーズの販売の他、チーズ工房で作られたチーズや牛乳、バ
ターを使用した菓子類なども販売しています

他にも牛の模型での乳搾り体験やチーズの歴史コー
ナ、チーズ職人になれる記念撮影コーナーなどがあり子
どもから大人まで楽しめる工房です



メイドインふらの
にこだわった
特産品をご用意
しています！



私たちはこんな商品を作っています



(写真はアイスダブル)

牛乳、チーズ、
野菜、果実など
香料なしの
農畜産物
ジェラードです



ふらの牛乳と、ワインチェ
ーやロースたまねぎなどの
各種チーズもあります

本場イタリア製の窯で焼く
富良野産農産物にこだわった
マルゲリータピザ
もあります！



私たちの乳製品はこちらでお求めください



チーズ工房2階の直販コー
ナで販売しています。
お待ちしております



バター・アイスクリーム・チーズの
手作り体験もできます



「富良野チーズ工房」(株)ふらの農産公社 住所:富良野市中五区

TEL:0167-23-1156 FAX:0167-23-3600 HPURL:<http://www.furano-cheese.jp>

営業時間:(4月~10月)9時~17時、(11月~3月)9時~16時 定休日:年末年始、施設整備の休館あり



平成29年7月情報

12

エゾアムプリン製造所

私たちは
こんな工房です



フラノの秘境・平沢地区の丘の上に立つ、手作りのプリン小屋。
自然の営みとともにプリンはつくられている。

身近な材料でつくることにこだわり、地元の牧場より毎
朝搾りたての生乳を仕入れています。

製造工程はすべて手作業。じっくり時間をかけて蒸し焼
きにするため、一日24個製造が限界です。

生乳や卵は季節によって
味変化しますが、
自然の味を楽しんでください。



土に還る素焼
きの陶器に入
ったやさしい
プリンです♪



私たちはこんな商品を作っています



100%北海道産の焼きプリン
素焼きの容器にずしっと入った
エゾアムプリンです！
直径20cm 高さ6cmの容器に
入ったプリンの重さは1000g！
大人約8人分あります

私たちの乳製品はこちらでお求めください



エゾアムプリン製造所での直売(要予約)と
発送(道内・道外)での販売をしています。
お電話での注文をお待ちしています。

『エゾアムプリン製造所』 住所:富良野市平沢3893-4 TEL:0167-27-2551 HPURL:<http://amupurin.com>

営業時間:(4月~12月)10時~18時 (1月~3月)10時~17時 定休日:月曜日、火曜日



平成29年7月情報