

しばって3日以内の新鮮な国産「生ミルク」を使用した「牧場しばり」ブランド通信

「牧場しばり」とは

「牧場しばり」は、しばって3日以内の新鮮な国産「生ミルク」を使ったミルクアイスクリームです。生ミルク（＝生乳）とはしばったままのミルクのこと。食品素材だけで作り上げ、素材本来のおいしさにこだわりました。牧場で食べるようなミルクアイス独特のおいしさ「濃密で深いうまみ、澄んだ後口」を楽しめます。



「牧場しばり」の原点：牧場で食べたあの味を届けたい！

牧場で牛を見ながら食べたアイスクリームの新鮮な味わい。「牧場しばり」はそんな原料に近いおいしさを届けたいという思いから生まれました。「しばって3日以内の新鮮な国産生ミルク」と「国産原料中心※の食品素材だけで作り上げたおいしさ」が「牧場しばり」ならではの特徴です。

※国産原料は、生乳、乳製品、卵黄



◆「生乳」と「牛乳」の違いとは？

「生乳」とは「搾取したままの牛の乳」のこと（乳及び乳製品の成分規格等に関する命令より）です。一方で、私たちが普段スーパーなどで手に取る「牛乳」とは、生乳に加熱・殺菌処理などをしたものです。

生乳は濃厚ながらも後味はスッキリな味わいが特徴で、加熱・殺菌処理をすることで脂肪分が均一化されまろやかな舌ざわりになる一方で、風味が変化するとされています。

生乳は生ものなので、他の乳製品と異なり長期保存できない、取り扱いが難しい原料です。おいしさや新鮮さを保つために、工場に運ばれてくるまでに衛生管理や温度管理が厳しく行われ、しばって3日以内の生乳が「牧場しばり」に加工されていきます。この生乳を主原料とすることで、ミルク本来の風味が活きた、まるで牧場で食べる出来立てアイスのようなおいしさを提供しています。

「牧場しばり」の歴史

「牧場しばり」の誕生

2002年、牧場で食べたアイスクリームの新鮮な味わいに感動した開発担当者の発案により、元祖・「牧場しばり」となるアイスが誕生しました。そして、翌年の2003年に「牧場しばり」が発売されました。



2003年

2011年 おいしさを光や空気から守る、袋入りパッケージに進化

アイスカップに入れ、更に袋で包みこむことで、光や空気からアイスを守り、お客さまに届くまでおいしさをキープできるようになりました。



2016年 「しばって3日以内」「国産」の生ミルクの使用を開始

より新鮮なおいしさを届けるため、2016年より「しばって3日以内」かつ「国産」の生ミルク（＝生乳）の使用を開始しました。2019年には全ての乳原料を国産化しました。



2016年

2020年 味名をバニラからミルクへ変更

国産生ミルクのおいしさが「牧場しぼり」の特徴であることから、味名を「クリーミーバニラ」から「味わいミルク」に変更しました。
定番のバニラアイスはバニラの華やかな香りが楽しめるアイスである一方、「牧場しぼり」は乳が本来持つココヤ風味をシンプルに味わえるアイスクリームです。バニラにこだわったアイスとミルクにこだわったアイスは全く異なる味わいなのです！



2023年 全フレーバー、食品素材だけで作り上げた商品にリニューアル！

以前の「牧場しぼり」は素材を馴染ませるために乳化剤を使用していましたが、現在は配合や製造面で工夫を重ね、食品素材だけの使用で品質を保つことに成功しました。2023年に行ったリニューアルで、全フレーバー食品素材のみで楽しんでいただけるようになりました。



「牧場しぼり」の3つのこだわり

しぼって3日以内の新鮮な国産「生ミルク」を使用

生ミルク（=生乳）とはしぼったままのミルク。生ものだから長期保存はできません。「牧場しぼり」は、生ミルクを国内の厳選された牧場から工場に直接運んでアイスクリームにしています。しぼって3日以内の新鮮な国産生ミルクを使用しているため、濃密で深いうまみ、澄んだ後口を楽しめます。

全原料国産、または国内製造 ※国産原料は、生乳、乳製品、卵黄

牧場しぼりは日本の牧場から届く生乳のおいしさをしっかりお客様へ届けるため、乳製品、卵黄も国産です。その他の原料も全て国内で製造したものを使用しています。

使っているのは食品素材だけ



使っているのは国産生乳を中心に食品素材だけ。パッケージ裏面の原材料名では、添加物は食品素材と分けて記載する必要があるため、/（スラッシュ）のあとや改行後に添加物を記載します。

「牧場しぼり」には/以降の記載がないことから、生乳を中心に食品素材のみで作られていることがわかります。雑味のない素材本来のおいしさをお楽しみください。

「牧場しぼり」ができるまで

新鮮な生ミルクのおいしさをぎゅっと閉じ込めたアイスを作るため、ミルクの運搬から、工場での生産、完成まで品質管理を徹底し、丁寧に、こだわりをもって作っています。

①搾乳

牛たちが自由に歩き回り元気に暮らせる環境づくりにこだわった牧場で、1日に2回しぼられるミルクが「牧場しぼり」の原料となります。



②72時間以内に運搬

生ミルクの新鮮さを保つため、搾乳から貯乳、運搬まで全ての工程で厳しい品質管理が行われ、工場へと運ばれます。

③工場の生乳タンクへ



⑥おいしさを光や空気から守る袋に入れる



④届いてすぐにアイスに加工

牧場から届いた生ミルクはすぐに加工され、新鮮なミルクのおいしさをまるごと閉じ込めます。当社独自製法で丁寧に低温でクリームを練り上げるため、なめらかな口どけとミルクの濃厚なコクを楽しむことができます。



⑦出荷！

⑤充填後、素早く冷凍



商品ラインアップ



■ 牧場しぼり<ミルク>

生ミルクのコクと雑味のない滑らかな後口

■ 牧場しぼり<北海道産生クリーム仕立て生キャラメル>

砂糖と北海道産生クリームのみで作った生キャラメルを使用。キャラメルと生ミルクのコクと、雑味のない滑らかな後口

■ 牧場しぼり<ミルクカカオ>

深いロースト香が特徴のガーナカカオと、華やかで軽い香りが特徴のエクアドルカカオをブレンド。ミルクとカカオの素材本来のコクと雑味のない滑らかな後口



2023年リニューアルにより、3フレーバー全ての種類別がアイスクリーム規格に。一層ミルク本来のコクを感じられる味を届けることができました。

■ 「牧場しぼり」ブランドサイト：<https://cp.glico.com/bokujoshibori/index.html>