

ふくふく牧場のチーズ工房

安心して毎日 子どもに食べさせられる
大事な人たちに食べてもらいたい

手作りナチュラルチーズ

牧場体験できます！



牛のえさの草を育てるところから、しぼった牛乳でチーズを作るところまですべてを家族で行います。

ジャージー牛を放牧しながら、私たちが育てた草を与えています。

放牧地にも牧草畑にも農薬は一切使いません。ときどき、地域の方から頂いたお野菜や芋づるなどをあげることもあります。

牛が草を食べて歩きまわり、うんちやおしっこをすることで、牛はもちろん、放牧地の山野もますます健康になっていきます。

「ふくふくナチュラルチーズ」のこだわり

1 おいしいチーズはおいしいミルクから

放牧地で好奇心いっぱい歩きまわり健康に幸せに育ったジャージー牛のミルク。
優しい甘みとコクがあります。

2 牛の食事を大切に

牛たちの餌は100%地元産。ほぼすべてを牧場で手作りしています。
春から秋は放牧地で自由に自然の草を食べたり、牧場で育てた草や畦草を刈って与えたりし、冬は干し草やサイレージ(草の漬物)を食べます。
輸入飼料・濃厚飼料を与えていません。

3 無添加&低温でじっくり殺菌

製造においても保存用にも添加物は一切使用していません。
生乳の風味や成分を保つために低温殺菌(68~63度で30分維持)を行っています。

※商品は、冷蔵庫(10℃以下)で保管し、お早めにお召し上がり下さい。

ブログもあります。

<http://blogs.yahoo.co.jp/dairyfarmers22>

店舗情報

直売所 10時~17時 OPEN ※完売次第終了

〒727-0111 庄原市口和町湯木 1390
TEL / FAX 0824-87-2195
(代表 福元紀生)
携帯 080-2907-1535

※お電話にてご予約・お取り置きできます。
※**発送**のご注文も承ります。

アクセス

口和 IC(尾道松江自動車道)より車で10分。
※道がわかりにくいので、お気軽にお電話下さい。

牧場体験

乳搾り体験・バター作り体験
カッターチーズづくり体験など
実施しております。ご予約にてお受け致します。
お気軽にお問い合わせ下さい。

