

ピュアな食感、
未体験の風味、
体の隅々まで
洗われるような感動。

安全、安心、健康、鈴木牧場の酪農家夫婦の手による、
驚異の「自家製ヨーグルト&チーズ」が、口コミで広がっています。

「自分たちがつくった乳製品を、顔の見える消費者に届けたい！」
酪農家夫婦が長年の願いを実現させた、本物のヨーグルト&チーズです。

原料は「牛を健康に飼う」事にこだわった、
石岡鈴木牧場から生まれた牛乳だけ。

他の乳製品や添加物はもちろん、
殺菌剤や薬品も一切、使用していません。

まさに、安全、安心、健康そのものの食品。
企業では手間とコストがかかってできません。

そこにチャレンジしました。
ピュアな食感、未体験の風味、体の隅々まで洗われるような感動は、
あなたに、体に良いものを食したという満足感を提供するでしょう。

健康な牛をつくれれば、良い乳が出る。
そのためには、餌になる草が健康に育つよう、まず良い土を、
このサイクルに徹底して、良質の牛乳を作りました。

その結果、とびきり健全なヨーグルト&チーズという、
自然本来の恵と出会うことができたのです。

健康と環境を重視する「ロハス時代」に、ピッタリではないでしょうか。



自家製ヨーグルト&モッツァレラチーズ



自家製ヨーグルト2タイプ
・絶妙の微糖/バランス **加糖**
・クリーミーでピュア **プレーン**
※自然はいつも同じではありません。
季節によって軟らかくなったり、甘
味や酸味がぐたり変化します。
私たちはそれを大事にしたい。

自家製モッツァレラチーズ
・繊細なミルクの甘みと香りが
たっぷりのフレッシュチーズ。
そのままはもちろん、ピザ、
パスタに加えたり、パンにの
せてトーストしたり。クセが
ないので様々な料理に使えます。



石岡鈴木牧場

茨城県石岡市大砂10383-1
TEL・FAX 0299-23-1730