

千本松牧場が『那須 千本松牧場牛乳』をリニューアル

～1893年開業の千本松牧場が、リブランディングプロジェクトを始動～



弊社は、「那須 千本松牧場」のリブランディングプロジェクトを開始しました。このたび、主力商品である「那須 千本松牧場牛乳」をリニューアルし、2021年10月1日（金）より発売いたします。

1. リブランディングの経緯

那須 千本松牧場は、1893年に那須野が原（現 栃木県那須塩原市）に開業しました。避暑地としても有名な那須連山のふもとにある千本松牧場は日本遺産に認定され、総敷地面積は834ヘクタール（東京ドーム178個分）。鳥獣保護地域に指定された国内最高水準の自然環境で、約500頭の乳牛を育てています。また、敷地面積のうち約200ヘクタールの牧草地で牛の主食となる牧草やコーンを栽培し、牛の排泄物から堆肥をつくり、土づくり、そして牧草づくりへと循環される『循環型農業（サステナブル・アグリカルチャー）』に取り組んでいます。

開業以来、多くのお客様にご来店いただいておりますが、これからも愛され続ける牧場となるよう、「PURE MILK FARM」をコンセプトに、今後2年をかけて商品・施設・サービスをリニューアルしてまいります。プロジェクトではすでに新しいロゴをデザインし、牧場内の入口ゲートや売店の外装を刷新しました。また、自社工場手作りのチーズを売店で販売開始したほか、レストランでは「テラス席」をオープンし、7月から新メニューをご提供しております。より多くの皆様にファンになっていただくことを目指します。

那 甘 須
NASU SENBONMATSU FARM
SINCE 1893
千本松牧場



リニューアルした牧場内売店「ファームショップ」の外装と入口ゲート

手作りチーズを販売。インスタスポットとして、大草原エリアにロゴのモニュメントを設置。「グリルハウス」ではテラス席をオープンし、新メニューを提供。

2. 「那須 千本松牧場牛乳」について

「那須 千本松牧場牛乳」は、千本松牧場で育てられた乳牛からとれる生乳のみを使用しております。さらさらとして癖がなく、ほんのり甘い後味が特徴です。しぼりたての生乳を「65°Cで30分」手間と時間を惜しまず、低温殺菌することによって、からだに良い成分をそのままに、雑味のない味わいが楽しめます。また、香りが強すぎないため、コーヒーや紅茶とも合わせやすく、お菓子作りや料理のお供として幅広くお使いいただけます。

今回のリニューアルでは、千本松牧場の生乳の自然な味わいをより一層感じていただけるよう工夫を加えるとともに、紙パック（1000ml、500ml、300ml）と瓶（900ml、500ml（500mlサイズは新発売））のデザインを一新しました。紙パックは牧草をイメージした「グラスパターン」がデザインされ、千本松牧場の牛乳が、土づくり・牧草づくりからはじまっていることを連想させるパッケージに生まれ変わりました。

これまでのラインナップに500mlサイズが新たに変わった瓶牛乳は、那須千本松牧場のロゴがシンプルにデザインされました。おみやげにもぴったりの瓶牛乳は、牧場施設の売店『ファームショップ』内で販売いたします。



商品名：那須 千本松牧場牛乳

価 格：【紙パック】1000ml：420円、500ml：270円、300ml：200円 【瓶】900ml：850円、500ml：550円（すべて税込価格）

販売店：千本松牧場内売店「ファームショップ」、オンラインショップほか

※実際の販売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。

※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。