

作っている人が見えるって
良いですヨネ…安心・安全

チーズ工房 小栗

放牧牛から搾った牛乳でチーズを作りたいくて
平成17年から製造を始め、直接牧場からお客様へ
農家チーズを楽しんでいただいています。



ヤクモ (フレッシュタイプ)
フォークに刺して焼いて食べると
美味しいです。



オグリファームモッツアレラ
(フレッシュタイプ)
クリーミーでさっぱりしています。



一番のおすすめ！
ペレ (セミハードタイプ)
最低2ヶ月以上熟成させたク
リーミーで深みのあるチー
ーズです。

発酵食品はお腹にやさしい食べ物です。
もちろんチーズもよ♪



太陽をいっぱい浴びて 青草をいっぱい食べてゆったりした
牛達から生まれたチーズです。餌は青草を主体に配合飼料は
非遺伝子組み替えで収穫後農薬を散布しない (PHCF) を使用、
しかも配合飼料をなるべく抑えています。

空、草原、牛のいる自宅の落ち着いた雰囲気の中で
チーズを作り、現在は育成牛を含め約70頭の乳牛が
います。放牧酪農にこだわり、方針や経営方法、今ま
での活動が認められ平成19年には農林水産祭で「天皇
杯」を受賞しました。



〒049-3127
【住所】八雲町 春日164-8 チーズ工房 小栗
／小栗美笑子
TEL0137-64-3436 FAX0137-64-3903
メール oguri@cocoa.ocn.ne.jp