



①最高峰の牛乳

- ②900ml
- ③2,052円
- ④製造から7日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥10本入・1ケース から
- ⑦有機牧草100%のオーガニックグラスフェッドミルク。
人工的な飼料を使わずに牧草だけを食べて育った牛から搾った牛乳です。いわゆる乳臭さがなく一般的な牛乳とはまったく違います。青草のシーズンには色が変わり、青草の香りが感じられる甘い牛乳に。冬は乳脂肪分が多くなり、濃厚な牛乳となります。自然本来の牛乳をお楽しみください。

①オーガニックドリンクヨーグルト

- ②200g
- ③540円
- ④製造から14日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥33本入・1ケース から
- ⑦牛乳の美味しさをそのまま味わっていただけるように、とろっと滑らかに酸味を抑え少しの砂糖を入れて作りました。
乳酸菌の数が多いのも特徴です。(1g当たり約2億個の乳酸菌)

後列左から
「ハスカップ」「いちご」前列左から
「抹茶」「プレーン」「あずき」

①トロクETTE・ウーノ(プレーン・いちご・抹茶・あずき・ハスカップ)

- ②各1個
- ③各380円
- ④製造から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥40個入・1ケース から
- ⑦酪農家の家で作られている牛乳豆腐をヒントに作られたプリンでもヨーグルトでもない、四季の味が感じられるミルクスイーツです。酢ではなく、にがりを使用することで、牛乳本来のほのかな甘み、なめらかな食感を楽しめます。本来の味が楽しめる「プレーン」。ミルクとの相性が良い「いちご」と京都の宇治抹茶を使用した「抹茶」。北海道らしい、朱鞠小豆を使用した「あずき」、厚真産ハスカップを使用した「ハスカップ」の5種類があります。

①バナナコッタ・ウーノ

- ②75g
- ③480円
- ④製造から21日
- ⑤要冷蔵(10°C以下)
- ⑥48個入・1ケースから
- ⑦酪農家の家で作られている牛乳豆腐をヒントに作りました。ひとくち食べると生クリームとミルクの味わいが広がり、濃厚なのにすっとろけていきます。

●宇野牧場について…

明治43年、福井県より入植。2代目である宇野社長の父が酪農業へ転換し、3代目である宇野社長が放牧酪農を始めました。平成25年に食品加工を始めたのを機に株式会社化、令和元年に3つの有機認証(有機飼料(牧草)、有機畜産物(牛から搾ったミルク)、有機加工食品(牛乳・ヨーグルトなどの乳製品))を取得しました。

●宇野牧場のこだわり…

宇野牧場では「良いミルクは良い牛から。良い牛は良い草から。そして、良い草は良い土から」と考えています。長い時間をかけて良い土「色々な生物が住む環境がある土」をつくり、それが良い草「牛が喜んで食べる草」を育て、それを食べた牛は、健康な良い牛となり、良いミルク「付加価値があり安心安全なミルク」が生まれます。また、すべてを自社牧場内で循環させることにより、世界で宇野牧場にしかない、安心安全な有機牧草 100% のミルクとなっています。

●担当者の声…

牧場の環境や牛のことを考えると自ずと有機に近づいていきました。元々「体にいいものを生産しよう」「安心・安全なものをつくる」と考えており、それが、令和元年の3つの有機認証取得に繋がりました。牧場内の工場では、その日搾った牛乳を使用した商品も製造しており、良い環境と人工的な飼料を使わずに牧草だけを食べて育った牛からとれた自然本来の牛乳を味わってほしいと思います。



写真左から「宇野牧場牛舎」「牧場の様子」「宇野 剛司 氏」

株式会社宇野牧場 (担当者：代表取締役 宇野 剛司)

住 所：北海道天塩郡天塩町字サラキシ2015-2
(旧更岸小学校近く、国道232号線から見える白いドームが目印)
TEL/FAX：01632-2-3218(平日10:00~16:00)

E-mail：info@unomilk.jp

H P：https://www.unomilk.jp/

オンラインショップ：https://shop.unomilk.jp/

Facebook：https://www.facebook.com/unofarm.hokkaido/

Instagram：https://www.instagram.com/unomilk/

UNO CAFÉ 牧場カフェ

営業時間：11:00~16:00

休業日：不定休



↑HPIはこちら

↑オンラインショップ
はこちら

↑Facebookはこちら



↑Instagramはこちら