

OUR PRODUCT

甘乳蘇・甘乳蘇アイス

生乳を7~8時間煮て作った甘乳蘇と、それを使ったアイスクリーム

- 1985年2月 ● 甘乳蘇の試作を始める
- 1998年3月 ● 道の駅山之口にて甘乳蘇の販売を始める
- 2003年2月 ● 乳心醍醐の試作を始める
- 2007年10月 ● 新宿みやざき館KONNEにて、甘乳蘇と甘乳蘇ソフトクリームの販売を始める
- 2011年10月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2014年4月 ● 九州ご当地グルメ王者決定戦スイーツ部門で優勝
- 2014年7月 ● 国際酪農連盟ワールドデリーサミット出店
- 2015年4月 ● 九州ご当地グルメ王者決定戦スイーツ部門で2度目の優勝



認定
乳心 6次産業化
2011年10月

ミルククラブ 中西牧場

蘇った幻の古代健康食 無添加の甘乳蘇



甘乳蘇をベースに、自然の素材をふんだんに使ったアイスクリーム



アイスクリームとソフトクリームミックスが作られる工場

古代から珍重されてきた甘乳蘇を、長年試作を重ね現代に蘇らせました。

COMPANY INFORMATION

ミルククラブ 中西牧場

加工 ● 直売 ● 道の駅レストラン
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園
その他

住所 ● 宮崎県都城市山之口町富吉 4619
TEL ● 0986-57-3007
FAX ● 0986-57-3030
URL ● <http://www.btmv.ne.jp/~milk/>



代表 中西廣さん

生産者として一滴の牛乳も無駄にしない。そんな中西さんの思いから誕生した甘乳蘇。搾りたての牛乳30kgを7~8時間ほどかけて10分の1に煮詰め、牛乳の持つ甘みと旨みを濃縮したチーズのような甘乳蘇は、無添加で栄養価の高い健康食品といえる。蘇は、万葉時代の飛鳥で作られていたという記録も残り、当時の貴族や高級官僚たちが美容と健康を期待し、これを珍重していたという。

以前は、毎日200ℓから300ℓの牛乳を廃棄しており、この牛乳を加工して販売したいという思いから、甘乳蘇や乳心醍醐の開発に着手。甘乳蘇にはおよそ10年、乳心醍醐には6年の歳月がかかったというから驚きだ。ときにはモンゴルや蔵王、北海道にまで直接足を運び、徹底的に研究して商品を開発し、北海道で乳搾りを習い、良い牛乳を出すことからこだわっている。最高の原料を使い、栄養価が高く、健康に良い安心・安全な商品作りをしている。

6次産業化への取り組みで大事なことは、自分だけでなく周りの人も納得するような商品作りをして、長く継続して努力すること。

今後は県内外のイベントに積極的に出店し、更なる販路拡大を狙う。