



酪農家を作る  
森のスパイス香る  
黒文字ラテジェラート

Gelato World Tour  
Japan 2019 横浜  
日本選手権  
**第3位**

令和2年度  
優良ふるさと食品  
中央コンクール  
新製品開発部門  
農林水産大臣賞



岡山県真庭市

岡山県真庭市は日本一のジャージー牛飼育頭数を誇る地域です。  
当牧場ではホルスタイン種を一切含まない、ジャージー種のための飼育を行い、  
三代続く酪農を営んでいます。現在は家族で飼育できる程度の50頭を飼育し  
ています。

牛は体調不良が起きた場合、早期発見がなにより重要で、朝から晩まで牛と  
過ごし、深夜であっても異変があればすぐに対応できる体制をとっています。  
当牧場は人工授精から出産、搾乳、そしてまた人工授精をおこない、外から牛  
を購入する事はありません。そのため、仔牛のころから大切に飼育し、病気の  
少ない健康な牛を育て、日々の搾乳をしております。糞尿も発酵させ堆肥として全て利用し、土を作り、牧草を  
栽培し、収穫し、牛に与え、また、堆肥を利用する循環型酪農に取り組んでいます。また、近隣の米農家から稲  
わらを頂いて牛の寝床に敷き、今度は米農家に堆肥を提供するなどして、地域の役割を担っております。



ジェラート醍醐桜  
Product by Yamamoto Daily Farm

〒719-3145 岡山県真庭市西河内568-2  
TEL&FAX:0867-52-0181

ジェラート醍醐桜



Jersey cows born and raised in Okayama encountered  
splendid ingredients, fell in love and gave birth to gelato.

恋するジャージー



恋するジャージー Premium  
**黒文字**  
LINDERA UMBELLATA

岡山県真庭群新庄村で採れた「黒文字」  
の枝葉を裁断、粉碎、焙煎して、自家  
牧場のジャージー乳に混ぜ合わせま  
した。スパイスブッシュとも呼ばれる  
黒文字独特の香りと、濃厚ジャ  
ージー乳が合わさり、爽やかなスパイス  
香るミルクティーの様な味わいに仕  
上がりました。





厳選された岡山産の素材を使用

# 恋するジャージー Premium



2016年度おかやま果実認証

今井農園の  
おかやま清水白桃  
OKAYAMA SHIMIZU HAKUTOU  
by IMAI FARM

岡山県一宮地区で6代にわたり清水白桃を生産している今井農園のものだけを使用しています。風味を活かすため原材料の約80%も清水白桃を贅沢に使用し、無香料無着色で作り上げました。



2018年度おかやま果実認証



2014年度おかやま果実認証

ピオーネ  
PIONE

岡山県真庭市産。「花笑み農園」の黒く熟れたものを厳選し、朝採れのピオーネをその日のうちに一次加工を素早く行うことで、無香料無着色で本来の色味と風味を最大限活かしました。繊細なピオーネの味を出すため、ピオーネを原料の50%使用しています。



2015年度おかやま果実認証

さちのか苺  
SACHINOKA STRAWBERRY

岡山県津山市・鏡野町産。「まほろファーム」で採れた、ほど良い酸味が特徴のさちのか苺を使用。岡山県津山市「美作大学」と共同開発を行い、無香料無着色で最大限に色味と風味を残しました。種のつぶつぶ食感もお楽しみください。



酪農家ならではの搾りたての原乳を使用することで、濃厚なのに後味のスッキリとしたジェラートに仕上がりました。更に「Premium」シリーズでは自家牧場のジャージーミルクに加え、厳選された岡山産の素材を使用しています。



ゴールデンミルク  
GOLDEN MILK

酪農家ならではの新鮮なミルクを使用することで、濃厚なのに後味はスッキリと仕上がっています。当店人気No.1のフレーバーです。

緑茶  
GREEN TEA

岡山県真庭市産。寒暖差のある中山間地域で採れる、「寿園」の良質な茶葉を使用。ほど良い苦みが特徴です。



作州黒豆きなこ  
SAKUSHU BLACK SOYBEAN FLOUR

岡山県勝英地域で作られる、丹波種の黒豆「作州黒」きな粉を使用。大豆よりも強い香りとコクが女性に特に人気です。

焼きかぼちゃ  
PUMPKIN

岡山県真庭市産。妹尾農場で採れたかぼちゃを、遠赤外線ですっきり焼くひと手間で、臭みを抜き、旨みを凝縮させたジェラート。



その他に、定番フレーバーも充実しております  
(左→右)いちご・マンゴー・チョコチップ・さくら・炭火焙煎ほうじ茶

酪農家だからできる『おいしさ』の違い

通常アイスクリームなどを製造する時には一度加熱殺菌した牛乳を購入して原料と混ぜ、もう一度加熱殺菌を行います。しかし、弊社では新鮮な原乳を使用し、ジェラート製造の際に一度だけ加熱殺菌を行うため、風味や後味にも違いがあらわれます。

受賞歴

- 2021 「令和2年度優良ふるさと食品中央コンクール」新製品開発部門 農林水産大臣賞(黒文字)
- 2020 「晴れのめぐみ」岡山ブランド認定(黒文字)
- 2019 「Gelato World Tour Japan 2019 横浜」日本選手権 第3位(黒文字)  
農林水産省主催「フード・アクション・ニッポン・アワード」100選(黒文字)
- 2018 「トマトアグリフードフェア」商品コンテスト大賞(瀬戸内レモン)
- 2017 岡山県主催「第3回おかやま元気な店」Webコンテスト優秀賞  
スーパーマーケット・トレードショー主催者企画  
「スーパーマーケットで買いたい！」フード30選(ゴールデンミルク)
- 2016 JTB全国キャラバン！食の発掘商談会in岡山 味部門「グランプリ」受賞(今井農園のおかやま清水白桃)
- 2015 JR西日本岡山支社主催 第2回ふるさとあっ晴れ「うめえもん」認定

より『おいしく』味わっていただくために

この商品は練れるくらい常温で解凍してからお召し上がりいただくことをおすすめしています。食感がなめらかになるだけでなく、繊細な味も引き立ちます。是非お試しください。

◆ おかやま果実認定

こだわりの逸品「おかやま果実」は、岡山県産果物を加工食品にして、統一ブランドのもとにPRしていく、フルーツプロジェクトです。