



LINK, INC.

プレスリリース
報道関係 各位

2015 年 11 月 5 日
なかほら牧場（農業生産法人 株式会社企業農業研究所）
株式会社リンク

やまちらくのう

山地酪農で知られる『なかほら牧場』がオーガニックなスイーツを発売

自然放牧の一形態である山地酪農を通して、本来の健康な牛乳や乳製品を提供する中洞牧場（正式名称：農業生産法人 企業農業研究所、本社：岩手県下閉伊郡岩泉町、代表取締役所長 岡田元治、牧場長 中洞正）は、2015 年 11 月 7 日、オーガニックスイーツを発売いたします。

【中洞牧場は、国内最大級のホスティングサービス「at+link」やインターネットビジネスフォンサービス「BIZTEL」を提供する株式会社リンク（東京都港区、代表取締役：岡田元治）が岩手県の岩泉で運営する自然放牧場です】

開発のコンセプトは『お菓子も大切な食料品！安心して食べられる、食べさせられるスイーツを』です。健康と食事の関係の大切さがかなり浸透してきた時代に向けて、原材料には、小麦・卵・サトウキビなどの有機認証品を選びました。

この『なかほら牧場スイーツ』シリーズは、お子さんや甘いもの好きの方たちにとって食事と同じように欠かすことのできない食べ物であるスイーツにも、あるいはお子さんや女性に愛されるスイーツだからこそ、『食と健康の重要性を忘れてはいけないのではないか』との提案を具体化させたものです。



小麦・卵・サトウキビ等の主原料以外も、農薬不用品・有機栽培品・化学的添加物不用品を使い、『すこやかな牧場から、すこやかなスイーツ』をキャッチフレーズとして、家族や知人の健康をねがうすべての方におとどけてまいります。



安全素材にこだわった結果、一般的なロールケーキやガトーショコラに比べて 2～3 倍の価格設定（85mm のハーフサイズで同価格帯または 1.5 倍）になってしまいましたが、『健康時代に必要な生活コスト』として生活者に受け入れられることを、あるいは、『買えるお菓子の量が 1/2～1/3 になっても、食べるならカラダにいいものを』という認識が広まることを期待しています。

なかほら牧場スイーツは、2015 年 11 月 7 日以降、オンラインショップおよび百貨店の直営店で販売いたします。

なかほら牧場サイト(<http://nakahora-bokujou.jp/>)

オンラインショップ

- e-select (<http://www.e-select.st/shop/02.html?store=293>)
- 楽天市場(<http://www.rakuten.ne.jp/gold/nakahora-bokujou/>)
- Yahoo! ショッピング(<http://store.shopping.yahoo.co.jp/nakahora-bokujou/>)

直営店

- 松屋・銀座店（地下1階）
- JR名古屋タカシマヤ店（地下2階）
- 東武・池袋店（プラザ館 地下2階）

【なかほら牧場スイーツのラインナップ】

ロールケーキは <ミルク>・<栗&ミルク>・<パンプキン&ミルク> の3種類、ガトーショコラは <ホワイト> と <ブラウン> の2種類です。小麦・卵・砂糖といったベース食材はもちろんのこと、栗・かぼちゃ・和胡桃・チョコレート等も有機栽培品や農薬不用品品をつかっています。化学的添加物を使っていないため、クリーム仕上がりが軽やかです。

ロールケーキ（ミルク）（税共 1,296 円）

自慢のノンファットミルクを使い、甘さひかえめの軽やかなクリームに仕上げた自信作。

- 有機認証品使用：小麦・卵・サトウキビ
- 特定原材料：乳・卵・小麦
- 化学的添加物不使用



ロールケーキ（パンプキン&ミルク）（税共 1,512 円）

有機栽培のかぼちゃとノンファットミルクをブレンド。軽やかなクリームにかぼちゃのやさしい甘さが感じられる季節限定のロールケーキ。

- 有機認証品使用：小麦・卵・サトウキビ・かぼちゃ
- 特定原材料：乳・卵・小麦
- 化学的添加物不使用



ロールケーキ（栗&ミルク）（税共 1,620 円）

ノンファットミルクの入ったキャラメルクリームを巻き、無農薬・無燻蒸の栗でつくるモンブラン絞りで仕上げた季節限定のロールケーキ。

- 有機認証品使用：小麦・卵・サトウキビ
- 特定原材料：乳・卵・小麦
- 化学的添加物不使用



ガトーショコラ（ホワイト・ブラウン）（税共 486 円）

『世界一おいしい』といわれる岩手の天然和胡桃^{わぐるみ}を入れて、甘すぎない、しっかりとした食感に仕上げました。<ホワイト>には農薬・化学肥料不使用のチョコレートと、<ブラウン>には有機チョコレートを使っています。

- 有機認証品使用：小麦・卵・サトウキビ・チョコ（ブラウン用）
- 特定原材料：乳・卵・小麦
- 化学的添加物不使用



中洞牧場について

牧場の特徴

岩手県の約 6 割を占める北上山系は、なだらかな地形に楓・松・檜などの山林が広がり、野生動物も多く生息する自然豊かな土地です。中洞牧場はその北上山系の標高 700～850m の窪地に位置し、平らな牧草地ではなく山の植生を活用する「山地酪農^{やまち}」という手法を用いて‘牛なり・山なり・自然なり’の放牧酪農を行っています。

牛は狭い牛舎でトウモロコシ主体の輸入配合飼料を食べるのではなく、一年を通して山で自由に過ごし、太陽と月と雨だけで育つ野シバや木の葉を食んで暮らします（草食の牛には、ちゃんと草や葉を与えます※。また繁殖は「自然交配・自然分娩・母乳哺育（生後 1 ヶ月程度）」です。動物の食性と本来行動を維持することは、私たちが乳・肉・卵を分けてもらっている家畜を健やかに育てる上で、つまり、人びとの健康をまもるために欠かせないことだからです）。



牛と人と山と広葉樹の森が、ゆっくりと流れる時間の中で、‘搾りすぎる、搾られすぎる’ことなく、また‘伐りすぎる、伐られすぎる’こともなく調和しながらおだやかに暮らす-----中洞牧場は「安心の食・本来の食」「輸入飼料からの脱却」「山林の保全と回復」「TPP 時代への対応」が求められる時代に相応しい‘古くて新しい’牧場です。

※ 粉碎焙煎大豆・圧片小麦等、搾乳時のおやつを除きます（冬期の飼料は自家採草の無農薬サイレージまたは国産無農薬乾草）。

※ 2015 年 11 月現在、放射能は検出されていません(詳細は <http://nakahora-bokujou.jp/blog/bokujou/houshanou/> をご覧ください)。

製品の特徴

- 最大の特徴は、牛の飼養管理から製造・仕上げに至るまで農薬・化学肥料・化学的添加物を使っていない点です（抹茶・リンゴジュース等、コラボ食材も自然栽培品・農薬不使用品を使用）。牛乳は勿論のこと、アイスクリーム・ヨーグルト等の乳製品も化学成分を使わずに仕上げているため、安心の食を求める生活者に多く親しまれています。
- 草食の牛をちゃんと草と自然放牧で育てているため母牛にストレスがかからないこと、牛種がジャージー主体であること、ノンホモ・低温殺菌であることなどから、牛乳も乳製品も健やかで風味豊かな仕上がりになります。
- 同じくノンホモ・低温殺菌のため、牛乳は冷蔵庫内で熟成が進み、製造の 10 日後ぐらいまで、どんどん味が深まります（2 週間めがいちばん美味しい！というツワモノもあります。ただ、保存状態によって状況は異なりますので、ヘンな臭い・ヘンな味がしたら、当然ですが飲めません）。なお、賞味期限は『期限前に販売することがのぞましい』という決まり事で、期限後は飲めない、飲んではいけないということではありません。

※ 消費者庁サイトの【Q 29-1】を参照 (http://www.caa.go.jp/foods/qa/kyoutsuu02_qa.html)



株式会社リンクについて

株式会社リンクは、業界最大級の稼働台数を持つ専用ホスティングを軸として、クラウド型ホスティングサービスやクラウド型テレフォニーサービス、セキュリティプラットフォームサービスなど、さまざまなインターネット関連サービスを提供しています。農系事業にも取り組んでおり、2011 年 10 月からは岩手県岩泉町にある自然放牧酪農場「なかほら牧場」を運営しています。事業内容の詳細は、<http://www.link.co.jp/>をご覧ください。

本プレスリリースに関するお問い合わせ先	
中洞牧場（農業生産法人 株式会社企業農業研究所） （担当：岡田・ささき） 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-3-37 カナダ大使館ビル 1 階 TEL: 050-2018-0110 / FAX: 050-2018-0178 E-mail: info@nakahora-bokujou.jp	株式会社リンク（担当：菅原） 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-3-37 カナダ大使館ビル 1 階 TEL: 03-5785-2255 / FAX: 03-5785-2277 E-mail: marketing@link.co.jp