

有限会社 平松牧場

加賀市

自らが食して、おいしく安心して
納得できる品をお届けします。



■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
低温殺菌牛乳 900cc	1月～12月	59,000本
ヨーグルト 450g	1月～12月	9,500個
のむヨーグルト 150CC	5月～12月	4,300本 (原料ベース)
ジェラート	1月～12月	2,050リットル



* 個人牧場での乳処理施設は全国的にも多くありません。

■セールスポイント

乳牛の飼育、牛乳の生産、牛乳の加工、牛乳の販売のすべての段階で生産者が携わります。

「自らが消費者」という立場で生産、加工を行い、おいしく安心して納得できる商品作りを行っています。

[商品説明]

●加賀みるく

当日に搾られた牛乳を、隣接する工房で65度30分間で殺菌する低温殺菌にこだわり、生乳に近いコクと美味しさを保ちます。

●ジャージーヨーグルト

丁寧に殺菌された牛乳を、自社工房にてじっくりと発酵させて作ります。

●ジェラート

新鮮な牛乳と牧場内で実った食材や、地域で栽培された食物をできるだけ使い、毎日手作りしています。

代表者 平松 忠利 (ひらまつ ただとし)

連絡先 〒922-0304 加賀市分校町 270-3

TEL : 0761-74-7366 FAX : 0761-74-7366

http://www.moomoomakiba.com e-mail : moomaki@kagacable.ne.jp