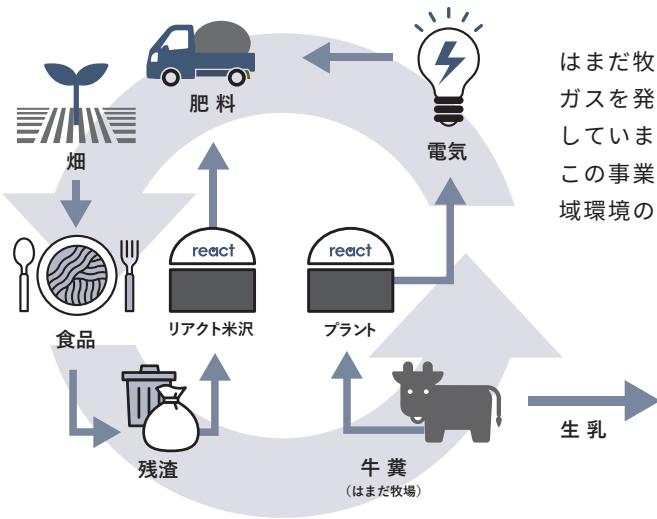


Hamada Bokujou
by Yonezawa
Gelato



米沢はまだ牧場の環境への取り組み



はまだ牧場は農業廃棄物などからバイオガスを発生させ、そのバイオガスで発電しています。
この事業により温室効果ガスの削減・地域環境の改善を進めていきます。



はまだ牧場

米沢市大字梓川字上竹井1171-1
hamadabokujou.com



はまだ牧場
ジェラート工房



表面をスプーンでかき混ぜてツギが立つくらい柔らかく食べられます。理想的な温度で食べることで、ジューツの香りと味、なめらかな食感をより感じる事ができます。

② よく練る

冷凍庫から出してすぐに食べるのではなく、常温で5~10分ほど時間を置くこと、さらに美味しく食べる事ができます。

① 少し解凍する

おいしい食べ方

米沢はまだ牧場
しぼりたて生乳ジェラート



新鮮!しぼりたて!

生乳ジェラート



はまだ牧場のジェラートは、
米沢の自然環境で大切に育てた自家生産の
生乳のみを使用しています。

しぼりたての生乳を使っているため、
鮮度が抜群です。

また、68℃・30分間の低温殺菌により
スッキリとした後味も実現。

ぜひ、心ゆくまで優雅な時間を過ごしなが
ら、新鮮なジェラートをお楽しみください。



hamada
bokujo

はまだ牧場

JGAP 認証や

農場 HACCP 認証を受けた 衛生的な生産環境

本牧場は、健康的な乳牛を育て、衛生的な牛乳の生産し
消費者に「安心安全」「おいしい」を届けたいと考え、厳
しい管理基準であるJGAP認証・農場HACCP認証の取
得に着手、山形県で唯一両方の認証を保持しています。
三代目の濱田 篤代表就任後から当牧場が誇る高品質の生
乳を使用した自農場名目製品を製造したいという想いを強
く持っており、様々な出会いと試行錯誤を経て、ついに
ファームメイドのジェラート・ソフトクリームの開発に成功
しました。

OEM 販売のご提案

企画・開発もお任せください!
専門家がアドバイスいたします!

ジェラートの商品開発はどうしたらいいかわから
ないという場合でも、お客様のコンセプトを伺い、
弊社でレシピから開発することも可能です。

矢内 理史氏

ジェラート作りから店舗設計のアドバイスを
するジェラティエーレ。ホテル、イタリアンレ
ストランで料理の基礎を学び、その後デザー
ト中心に携わる。イタリア研修でジェラート
に影響を受け、一から取得したジェラティエ
ーレ。世界ジェラートコンテスト第3位。ジェ
ラートワールドツアー東京審査員(2015年)



▲ジェラティエーレ・矢内氏

小ロットの受注にも対応、
最低20Lからお受けできます

パルク容器での納品とカップ詰め納品が
ございますので、お客様のご希望に合わせた
柔軟な対応が可能です。