

DAIRY

信州 駒ヶ根高原

すずらんハウス

PRODUCTS

CATALOGUE

製品カタログ



M E N U

P. 3 - 4 MILK

すずらん牛乳

中央アルプス駒ヶ根高原の生乳を使った濃厚で味わい深い牛乳です。

P. 5 - 6 YOGURT & JAM

ヨーグルト／ミルクジャムほか

「すずらん牛乳」を使って、濃厚な味わいの乳製品を作りました。

P. 7 - 8 ICE CREAM

ソフトクリーム／ジェラートほか

「すずらん牛乳」本来の味わいを活かした、冷たいラインナップ。

P. 9 - 10 SWEETS

スイーツ／パン

ティータイムのお供や土産にもぴったりのスイーツライン。

P. 11 - 12 CHEESE & SAUSAGE

チーズ／ウインナー

ワインやビールなどお酒にもよく合う、大人の味わいです。

P. 13 - 14 OEM

OEM生産のご案内

小ロット製造、オリジナル製品の開発にも即対応いたします。

信州 駒ヶ根高原から

中央アルプス駒ヶ根高原で製造されている「すずらん牛乳」は、
昭和23年の創業以来、地元で愛されている特産品です。

原料の生乳は、信州・伊那谷（上伊那郡）の酪農家さんから届くもの。

搾りたての牛乳を昔ながらの殺菌方法で処理することで

どこか懐かしさを感じる、やさしい甘みの牛乳に仕立てています。

“濃厚で、コクがある”と評判の「すずらん牛乳」。

その味わいは、一度飲んだら忘れられないおいしさです。





MILK

優しい甘さと、
深いコク
牛乳本来の
味わいがここに。



すずらん牛乳

地元・信州 伊那谷（上伊那郡）の酪農家で搾乳された新鮮な生乳を使用。まさに生産者の顔が見える商品です。昔ながらの殺菌方法により、濃厚で味わい深い牛乳に仕上げました。一度飲んだら、忘れられないおいしさです。

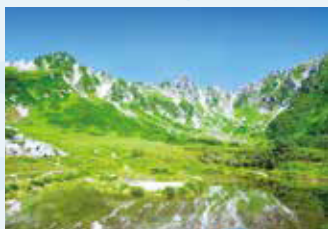
内容量	180ml／900ml ※小瓶は限定商品
賞味期限	製造日＋6日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	生乳100%（長野県上伊那郡産）
アレルギー物質	乳

すずらん牛乳

おいしさのひみつ

1. 信州 伊那谷（上伊那郡）のさわやかな気候

気候が安定しているので、一年中高品質
一般的に、寒さに強く暑さに弱いといわれている乳牛。気温の上がる夏場はエサの量が減り、水分の摂取量が増えることから、牛乳に含まれる脂肪分が少なくなるといわれています。夏でも涼しく、さわやかな駒ヶ根高原は、乳牛にとってまさに最高の環境！牛たちが一年中元気に過ごすことができるため、すずらん牛乳では、年間を通じて高品質の牛乳を供給することができるのです。



2. 原乳の風味を生かした中温殺菌製法

甘くて濃厚！これぞ高原の味
市場に出回っている多くの牛乳は“130℃ 2秒”という超高温で殺菌されていますが、「濃厚でコクがある」と評判のすずらん牛乳は、昔ながらの“80℃ 15分”の中温で殺菌を行っています。鍋でとろとろ沸かして殺菌していた頃のような、懐かしい甘みとコクが楽しめるのはそのため。無脂肪固形分8.3%以上、乳脂肪分3.5%以上。すずらん牛乳は、濃厚さと牛乳本来の味わいが生きた牛乳なのです。



3. 安心・安全！ 地元の飼料で育った乳牛

信州 伊那谷（上伊那郡）の酪農家の飼料自給率80%以上！
すずらん牛乳の原乳はすべて伊那谷の酪農家から直接届けられたもの。「どんな飼料を食べている牛なのか」を把握できるのも、顔が見える関係だからこその特権です。日本の畜産業は、現在、飼料の多くを輸入に頼っていますが、伊那谷の酪農家の自家飼料自給率はなんと80%以上！地元でとれた飼料用米やトウモロコシ、牧草を食べて育った安心・安全な牛から搾られた乳なのです。



A breakfast spread featuring two slices of golden-brown toast on a wooden cutting board, each topped with a layer of jam and a pat of melting butter. A butter knife with a pat of butter is to the left. In the background, a white bowl holds several strawberries in a creamy sauce, a tall glass of milk is garnished with a small green herb, and a glass bowl of cereal is visible.

YOGURT & JAM



すずらんのむヨーグルト

「すずらん牛乳」で作る、飲み応えのあるドリンクヨーグルト。牛乳を丹念に発酵させることで、ソフトな口当たりと力強いコクを実現しました。酸味が控えめで飲みやすいのも特徴。フルーツにかけてもおいしくいただけます。ギフトや贈答品としても人気です。

内容量	150ml／450ml／900ml
賞味期限	製造日+17日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	生乳(長野県上伊那郡産)、ブドウ糖加糖液糖、オリゴ糖、乳製品
アレルギー物質	乳

信州産 ミルクジャム

新鮮な「すずらん牛乳」を、独自の濃縮技術で濃厚なミルクジャムに仕上げました。焼きたてのパンに塗ったり、紅茶やコーヒーなどのホットドリンクに溶かしたり。練乳の代わりに、イチゴなどのフルーツにつけて食べるのもおすすめです。

内容量	100g
賞味期限	製造日+179日(抹茶+119日)
保存方法	常温(直射日光を避け常温にて保存、開封後は要冷蔵)
原材料名	牛乳(長野県上伊那郡産)、生クリーム、砂糖、粉飴、寒天
アレルギー物質	乳

高原牛乳の
おいしさが
ぎゅっと詰ま
った
飲料とミ
ルクジャ
ム



抹茶ミルク



生キャラメル



ミルクジャム



コーヒーミルク

A close-up photograph of a soft-serve ice cream machine dispensing white vanilla ice cream into a waffle cone. The machine is black with two silver-colored adjustment knobs. A hand is holding the cone, which has a red and white striped paper sleeve. The background is blurred, showing an outdoor setting with other people and structures.

ICE CREAM



搾りたて牛乳で作る
ひんやり冷たい
ラインナップ

すずらん牛乳 ソフトクリームミックス液 業務用

地元産「すずらん牛乳」を使ったソフトクリームミックス。やさしい味わいの牛乳味を中心に、ブルーベリー、イチゴ、白桃、栗など、季節や地域にマッチした各種フレーバーをご提供できます。

(詳細はP14のOEM生産のページを参照ください)

内容量	2,000ml/5,000ml
保存方法	要冷凍-18℃以下
原材料名	生乳(長野県上伊那郡産)、砂糖、脱脂粉乳、安定剤(乳化剤、増粘多糖類)
アレルギー物質	乳



すずらん業務用ジェラート

「すずらん牛乳」を使用。イタリアンジェラートは、素材そのもののおいさを提供できるアイス製品なので、季節感やご当地感を打ち出したオリジナル商品にぴったりです。小ロット生産にも対応できます。(詳細はP14のOEM生産のページを参照ください)

内容量	2ℓ(冬期用)/4ℓ
保存方法	要冷凍-18℃以下
原材料名	牛乳(長野県上伊那郡産)、砂糖、乳製品、水飴、安定剤(増粘多糖類)
アレルギー物質	乳、他

すずらん フローズンヨーグルト すずらん フローズン甘酒ヨーグルト

「すずらん牛乳」を乳酸発酵させてフリージングしたアイスクリームタイプのヨーグルトです。ヨーグルトに合わせる甘酒には米と米麹だけで作った飯田の老舗「丸昌稲垣」の甘酒を使用。もみほぐしながら楽しむスパウトボトルタイプの商品です。

内容量	160g
保存方法	要冷凍-18℃以下
原材料名	[フローズンヨーグルト]牛乳(長野県上伊那郡産)、ブドウ糖加糖液糖、オリゴ糖、乳製品、グラニュー糖、安定剤(増粘多糖類) [フローズン甘酒ヨーグルト]牛乳(長野県上伊那郡産)、白米、米麹、ブドウ糖加糖、オリゴ糖、乳製品、食塩
アレルギー物質	乳





おやつに食べたい すずらん牛乳 スイーツライン



すずらん 純生ミルクロール

「すずらん牛乳」と「すずらん牛乳生クリーム」をたっぷり使った贅沢ロールケーキ。おいしさ保持のため、冷凍になっています。純生ロール、いちごチョコロール、レアチーズロール、ヨーグルトロール、抹茶ロールの5味を展開。お好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

内容量	1本
賞味期限	製造日+60日
保存方法	要冷凍-18℃以下
原材料名	卵、牛乳(長野県上伊那郡産)、砂糖、生クリーム、乳製品、小麦粉、植物油、ベーキングパウダー、洋酒、増粘多糖類(原料に大豆由来を含む)
アレルギー物質	乳、卵、大豆

すずらん 牛乳屋のプリン

「すずらん牛乳」から搾った生クリームをたっぷり使うことで、コクのある、まったりとした味わいに仕上げました。瓶ごと蒸すことで、素材のおいしさを凝縮。ゼラチンや寒天を使わない、大変贅沢なプリンです。手作りなのに賞味期限が長いのも特徴的。

内容量	90g
賞味期限	製造日+14日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	牛乳(長野県上伊那郡産)、生クリーム、卵黄、砂糖、洋酒、香料
アレルギー物質	乳、卵



すずらんスコーン

バターが香る、おいしい焼き菓子。練り込んでいる牛乳には駒ヶ根高原の特産品「すずらん牛乳」を使用しています。ティータイムに、お土産に、大変喜ばれている商品です。クルミ、いちご、レーズンの3味を展開しています。

内容量	2個
賞味期限	製造日+39日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、牛乳(長野県上伊那郡産)、卵、ショートニング、ベーキングパウダー、塩
アレルギー物質	乳、卵、小麦



クルミ



いちご



レーズン



山の赤ぶどう



南信州ビール麦芽



天然酵母パン カンパーニュ

山の赤ブドウと「南信州ビール」(地ビール)で起こした自家製酵母菌を使用したハードタイプのパン。トーストしたカンパーニュとバターの取り合わせは、抜群に相性がよく、ちょっと贅沢な気分が楽しめます。贈答にも喜ばれるリッチな味わいです。

内容量	ハーフサイズ
賞味期限	製造日+14日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
原材料名	小麦粉、砂糖、バター、食塩、自家製酵母菌
アレルギー物質	小麦

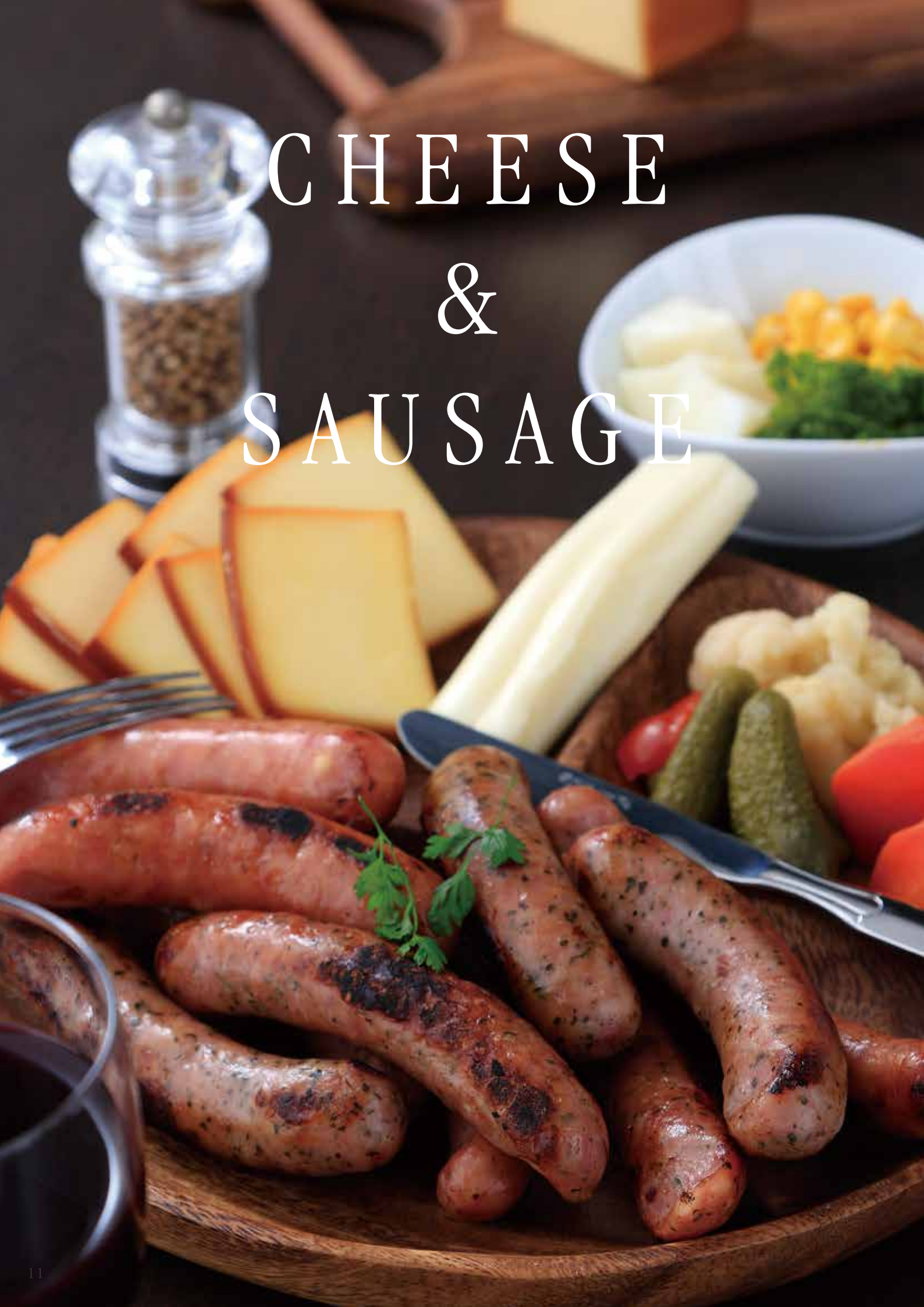
すずらん牛乳パン

水を一滴も使わずに、「すずらん牛乳」だけで生地を練り上げた本物の牛乳パン。ふかふかのパンで、フレッシュな牛乳ホイップクリームをたっぷりサンドしています。当パン工房の一番人気の商品です。

内容量	1個
賞味期限	製造日+4日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
原材料名	小麦粉、牛乳(長野県上伊那郡産)、牛乳ホイップクリーム、バター、砂糖、卵、イースト、食塩、ビタミンC
アレルギー物質	乳



CHEESE & SAUSAGE



すずらん さけるチーズ (ナチュラルチーズ)

新鮮な「すずらん牛乳」を使い、風味豊かなチーズに仕上げました。さいてそのままお召し上がりいただけますが、熱を加えても美味。カレーやトーストにトッピングとして使ってもよく合います。

内容量	50g
賞味期限	製造日+14日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	生乳(長野県上伊那郡産)、食塩
アレルギー物質	乳



すずらん スモーク・チーズ (燻製・プロセスチーズ)

濃厚で味わい深いプロセスチーズを燻製加工。さくらチップを使い、じっくり燻煙で加工した手作りチーズです。芳醇な香りが楽しめるチーズは、ワインなどのお酒のお供や大人のおやつにもぴったり。

内容量	100g/230g
賞味期限	製造日+119日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	ナチュラルチーズ、乳化剤
アレルギー物質	乳



信州産の食材を貫く オリジナルチーズとワインナー



ころころモッツアレラ (ナチュラルチーズ)

すずらん牛乳に使われる新鮮な生乳を使用し、原材料は生乳と塩だけ。そのすべての過程を手作業で行っており、商品になるまで3日を要します。一度にたくさんの製造はできませんが、体に安心、心も満足するミルク味豊かな、やさしい塩味のチーズです。

内容量	80g
賞味期限	製造日+14日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	生乳(長野県上伊那郡産)、食塩
アレルギー物質	乳



すずらんウインナー

天然腸を使っているため、「パリッ」と弾けるような歯ざわりが楽しめます。濃厚な肉汁が口いっぱいに広がる、ハム工房一押しの品。パスタにも合うバジルウインナーや風味豊かなガーリックウインナーなど全4種類。おつまみや食卓の一品にいかがですか。

内容量	175g
賞味期限	製造日+39日
保存方法	要冷蔵10℃以下
原材料名	豚肉、食塩、水飴、粒胡椒、香辛料、ボークエキス、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
アレルギー物質	—



あらびきスモークウインナー



バジルウインナー



ガーリックウインナー



チーズ入りウインナー

O E M



小ロット製造 オリジナルにも即対応！ OEM生産承ります

すずらんハウスでは、ソフトクリームやジェラート、ミルクジャムといった乳製品のOEMやオーダーメイド製造も承っております。

たとえば、駒ヶ根高原で生産される新鮮な「すずらん牛乳」を使ったソフトクリーム(プレーン)にご希望のフレーバーを添加するだけで、オリジナルのソフトミックスを作ることが可能。果物や野菜といった特産品を添加素材としてご提供い

ただくだけで、お気軽にご当地ソフトクリームの販売事業にご参入いただけます。

また、当社で扱っている商材「フローズン甘酒ヨーグルト」のように、メーカー様とのコラボ商品の開発も随時行っておりますので、まずは気軽にご相談ください。小ロットの製造にも対応しております。

OEM生産の流れ(ソフトクリームの例)



1 打ち合わせ

まずは、イメージされているソフトクリーム案をお聞かせください。「地元の特産品を使ったソフトクリームが作りたい」、「季節感のあるフレーバーにしたい」など、どんな素材を使ってどんな商品に仕上げたいのかをリクエストしていただきます。納期やロット数を確認の上、概算見積もりをいたします。



2 添加素材のご提供

サンプル用の添加素材(原材料)をご提供いただきます。あらかじめペーストやジャムに加工されているものをいただくと作業がスムーズですが、野菜や果物などの食材をそのままの形でご提供いただく場合も対応は可能です。加工の作業から承ることもできますので、まずはお気軽にご相談ください。



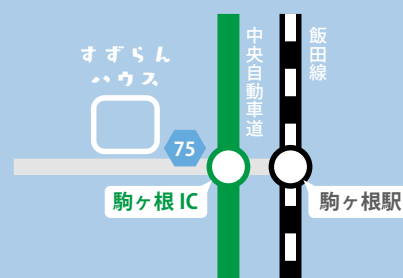
3 試作・サンプル送付

試作品のソフトクリームをお作りします。味や甘さ、色味など、ご要望を反映させながら調整を進めていき、試作が確定したら本生産の工程に移ります。完成までの試作回数は平均3回。打ち合わせから完成までの目安期間は約1カ月です。ソフトクリームの最小ロットは60ℓからお請けいたします。



4 出荷

ご指定の日時、お届け先に配送いたします。1回目の納品が完了した後も、味の微調整ができますので、お気軽にお申しつけください。



信州駒ヶ根高原 すずらんハウス

〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂759-446

☎0265-81-7288

<http://www.suzuran-h.co.jp/>