

2022年4月21日

報道関係各位

小岩井農牧株式会社

## 小岩井食材利用促進プロジェクトについて

美味しく健康的な小岩井農場産食材の魅力向上に取り組む「小岩井食材利用促進プロジェクト」では、小岩井農場で生産された牛乳、チーズ、牛肉、小麦、野菜を活かしたメニュー開発に取り組んでいます。まきば園の山麓館焼肉レストランでは、小岩井牛の美味しさが堪能できる新メニューが登場すると共に、軽食スペースの「小岩井ファームキッチン」を新たにリニューアルオープンします。

まきば園でしか食べられない、とびきりの「まきばの味」をお楽しみください。

### 小岩井農場産食材を活用した食の充実

#### ① 山麓館焼肉レストラン 【営業中】

焼肉専門店としてリニューアルオープンいたしました。



↑小岩井牛食べ比べプレート

小岩井農場ではストレスを軽減した飼養管理技術の充実を図りながら、優良な肉質の黒毛和種や交雑牛の肥育牛の一貫生産を行っています。小岩井牛の部位ごとの味わいが楽しめる食べ比べプレートや小岩井牛鉄板ステーキ・ハンバーグプレートなど、小岩井牛の美味しさを堪能できるお料理をご提供いたします。



↑まきばのケーキセット6種盛り合わせ

小岩井農場伝統のチーズケーキやプリンをはじめとしたスイーツが一度に楽しめる、まきばのケーキセット6種盛り合わせや、復刻版レアチーズケーキなど、カフェタイムだけの特別スイーツメニューも新たに登場しました。

② 小岩井ファームキッチン 【2022年4月29日 オープン】

軽食コーナーを全面リニューアル。

小岩井農場産の素材にこだわったライトメニューを取りそろえました。

# Koiwai FARM KitChen

Enjoy the delicious taste of Koiwai Farm's  
carefully crafted natural bounty!



↑ピザ

小岩井農場では牧草生産の輪作の一環として、南部小麦を生産しております。この小岩井農場の地粉を使用したピザは生地から手作り。小麦自体の風味豊かな美味しさと、地粉の特長であるカリカリとモチモチ食感にこだわりました。もちろん、トッピングのチーズも自家製です。



↑小岩井牛チーズ肉まん

新たに「小岩井牛チーズ肉まん」も登場しました。小岩井農場の南部小麦を使用したふわふわの皮の中には、小岩井牛と自家製チーズの餡がぎっしり。小岩井農場でしか味わえない驚きの美味しさです。

③ まきばのラーメン 【4/16 オープン】



# まきばのラーメン

## MAKiBA RAMen

ラーメンショップが「まきばのラーメン」に名前を変え、かわいらしい内装のお店にリニューアルしました。人気の小岩井牛乳ラーメンや、小岩井チーズラーメン、小岩井醗酵バターを使ったじゃがバターや小岩井農場ソフトクリームなどのメニューがそろっています。



<問い合わせ先>

小岩井農場まきば園 TEL：019-692-4321