

# ぎょうにゅう

【牛乳】




## ひと瓶の牛乳に込められた愛情 富士宮市

「いでぼく」の一日は長い。朝5時、牛舎の清掃やエサやりから始まり6時には搾乳。搾りたての牛乳は、牛舎から数メートルの敷地内にある工場で新鮮なうちに瓶詰め・加工され、昼前には出荷されていく。その間、牛舎ではエサの調整、牛の息づかいや表情を観察しながらの体調管理、快適な寝床づくりなどが進められている。発送を終えた工場では、作業に使った鍋や機械を部品ごとに分解し、細部にわたるまですべて手洗い洗浄するのが「いでぼく流」。「大切なのは、牛に感謝して手を抜かないこと。ここでは人間の生活リズムや都合は通用しません。牛にとってのベストな状況に合わせることがすべて」と専務の井出

俊輔さん。牛が寝苦しい夜は、夜中まで付きっきりで寝床を調整することもある。味わい深いのに、喉越しが良くて後味すっきり。そんな潔い「いでぼく牛乳」には、牛への愛情と製品への自信が満ちている。

**N** 富士の恵みいっぱいフレッシュミルク  
いでぼく

Note 〒418-0112 静岡県富士宮市北山4404-2 ☎0544-58-6186 <http://www.ideboku.co.jp>  
営業時間 / 10:00～18:00 ※売り切れ次第終了 定休日 / 月曜(祝日は営業、7・8月は無休)

 新東名 新富士ICより約25分 / 東名高速 富士ICより約35分



自然豊かな富士の裾野で50年以上続く酪農家。「こんなに地道で手のかかる方法だから、大量生産はできないんです」と笑う井出さんは、安全でおいしい牛乳をつくるために一切の手間を惜しまない。毎朝搾りたての状態で瓶詰める牛乳や、鮮度抜群の牛乳から作る加工品は牧場内のほか、新東名のNEOPASA駿河湾沼津(上り)やNEOPASA静岡(下り)、東名高速の海老名SA(上り)などで販売中。

