

のアイスクリームジェラート類製造機械メーカー「カルピジャーニ」で行われる研修に参加し、製造法などを習得するという。来年春に完成させる予定。

大藪代表は「当牧場のヨーグルトは、上層部はクリミーで甘みがあり、下層部はすつきりとしたさわやかな酸味を味わえる点が特徴。このヨーグルトを生かしたスイーツ開発の第1弾として、これまでにないジェラートを生み出していく。今後はヨーグルトを使った調味料の開発なども視野に入れ、農の恵みをさまざまな形にして提供する」と話している。

オオヤブデイリーファーム

自家製のヨーグルトを原料にジェラートを開発

酪農業、乳製品製造販売のオオヤブデイリーファーム（合志市須屋、大藪裕介代表）は11月、ヨーグルトを使ったジェラートの開発を始めた。

自家牧場のジャージー牛乳で作ったヨーグルトをジェラートに加工するもの。原材料となるヨーグルトは「くまもと半熟ヨーグルトちよ」（180g300円、450g600円）の名称で商品化しており、ノンホモジナイズ製法や無添加、独自の乳酸菌発酵などが特徴。11月にイタリア

同社は1975（昭和50）年創業。従業員数は7人。本社内に牛舎（100頭）、牛の飼料を生産するための粗飼料畑（約7千㎡）、店舗、事務所などがある。「くまもと半熟ヨーグルトちよ」は、県の食に関する企画「くまモンたけモンうまかモンプロジェクト」において、くまもと「食」・「農」アドバイザーの小泉武夫氏に認定された商品。製造数は月間約1千

個。県内の小売店、インターネットで販売している。