



牧場で作りたてを味わう  
健康、美容にもこだわり

1975(昭和50)年から合志市須屋で酪農を営む「オオヤブデイリーファーム」。牧場内の工房では搾りたてのミルクを材料に、ヨーグルトやソフトクリームなどの乳製品が作られています。

「牛たちの健康を考え、自家産堆肥で作るトウモロコシや、フランスとの国際連携プロジェクトによる飼料も与えているんですよ」と大藪裕介さん(36)。ミルクにもアンチエ

イジング成分と言われるオメガ3脂肪酸がたっぷり含まれており、健康や美容に効果が期待できそうです。

「ナチュラルオメガ3ソフト」は、ミルクのコクをしつかり感じるのにスッキリとしたのど越し。また乳成分の高さが一目で分かるクリーム層を持つヨーグルトと組み合わせた「ソフト&ヨーグルト」は、牧場自慢の味を一度に楽しめます。

～7月20日、9月～11月はトウモロコシ畑に作った巨大迷路が楽しめます。牧場には羊やヤギもいますよ



代表の大藪裕介さん(36)、妻の沙紀さん(29)

オオヤブデイリーファーム



合志市須屋2541  
TEL/096-242-7913  
営/11時～17時  
休/不定 P/10台



左から「ナチュラルオメガ3ソフト」300円、「ソフト&ヨーグルト」450円、かわいい白いガラスびん入りの「みるころエイジングヨーグルト」1瓶756円