

県産の果物と自家牧場のヨーグルトで作った「フルーツヨーグルトのジェラチー」。イチゴやユズ、ブルーベリーなど5種類ある



うまかッ!!

合志市須屋の酪農牧場

「オオヤブデイリーファーム」の新商品。乳酸菌豊富な自社製ヨーグルト「くまもと半熟よーぐるちよ」と県産果物を、アイスクリーム製造機でかくはんして作った。

代表の大薮裕介さん(38)が、熊本地震後に南

フルーツヨーグルトのジェラチー

果実感たっぷり 乳酸菌も

阿蘇村でイチゴ収穫を支援した際に思い付いた。イチゴのほか、ブルーベリー、ユズ、マンゴー、桃の5種類。熊本県産の旬の果物をジャム状にして使っており、果実感たっぷり。乳酸菌も取れるジェラートだ。

牧場ではホルスタインとジャージー種の乳牛約100頭を飼育。「体に良く、消費者に選ばれる商品を作りたい」と大薮さん。

90ミリの入り、350円程度。牧場内のほか、クラッシーノ・マルシェ(合志市)、マックスバリュ熊本北店(熊本市北区)などで販売。同ファーム

096(242)7933。(宮崎あずさ)