

日光霧降高原
大ざさ牧場

ŌZASA FARM



<https://www.nikko-ozasa.jp/>

お土産にいかがですか？

大笠牧場で大切に育てたブラウンスイス牛の生乳を使い、牛乳・アイスクリーム・バター・チーズ等の乳製品を自社で製造しています。ブラウンスイス牛の濃厚なミルクから作られた乳製品は“コクがある”と大好評です。



ブラウンスイス牛乳

日本ではまだ希少なスイス原産ブラウンスイス牛から搾りました。乳脂肪分 4.0% 以上のコクのある牛乳です。



ブラウンスイスヨーグルトドリンク

甘さを抑えたさっぱりとした味わいが特徴のドリンクタイプのヨーグルトです。



さけるチーズ

さいて食べる独特な食感で、クセもなくお子様でも喜んで召し上がっていただけます。



モツツアレラチーズ

口に含むと乳清がじゅわっと滲み出し、ほのかなミルクの甘みが広がるフレッシュなチーズです。



ゴーダチーズ

爽やかな酸味のある風味が特徴で、熟成が進むにつれて酸味が強くなり芳醇な味わいになります。



カチョカバロ

ひょうたんの様な獨特な形が特徴です。ミルクの主成分を凝縮させて、乾燥熟成させた硬めなチーズに仕上げました。

新鮮なミルクからつくられる自家製スイーツ

ブラウンスイス牛の牛乳やバターを使用したお菓子は、他ではめったに味わえない大変希少な逸品です。焼菓子やプリン等、ひとつひとつ丁寧に心を込めて手作りしています。思い出と一緒に高原のおいしさも連れて帰ってください。



ソフトクリーム

ブラウンスイス牛の生乳から作りました。
とにかく濃厚で甘さ控えめなブラウンスイス牛の
ソフトクリームをぜひご賞味ください。
(ミルク・チョコ・ミックス)



アイスクリーム(バニラ・イチゴ)

高い乳成分に控えめな甘さ。
発売当時から変わらないちょっと懐かしい味わいです。



ワッフル

1枚1枚心を込めて、しつとり焼き上げました。
ブラウンスイスならではのコクと風味をお楽しみ
ください。



うしのバターサブレ

ブラウンスイス牛のバターをたっぷりと使用しま
した。牛柄模様が1頭1頭違う、手のこんだサ
ブレです。



牛乳プリン・カスタードプリン

売り切れ御免の限定商品。
ブラウンスイス牛乳ならではのコクのあるプリン
です。カスタードにはクラッシュタイプのカラメル
が別添されクリームブリュレの様な味わいもお樂
しみ頂けます。



ミルクジャム

無添加、保存料不使用。
ブラウンスイス牛乳を100%使用した濃厚で甘
さ控えめなおいしさです。



焼チーズケーキ

しつとり濃厚なチーズケーキ。
表面にクッキー生地とスライスアーモンドをのせ
香ばしく焼き上げました。



MAP



A いこいの広場・乗馬体験 (土・日・祝日営業)

いこいの広場には馬をはじめ口、ヤギ、ヒツジなどがおり、ゆったりとした時間を過ごせます。乗馬体験はサラブレッド、ミニチュアホースのひき馬コースとトレッキングコースがあります。馬の背に乗って、楽しい体験をしてみてください。

B ごやぎの丘

大盆地牧場のこやぎの丘には、ヤギ、ヒツジ、馬、かわいい動物達がお出迎え。エサも販売しているので、やさしくあげてみる!

C オートキャンプ

4月下旬～10月下旬の営業となります。どう違う広大な自然の中で素敵な思い出をつくりませんか？夜になれば頭上で広がる満点の星空も見どころです。

A-C電源付の区画サイトとフリーサイトがあります。

D 放牧場

放牧場にはおなじみホルスタイン牛と大盆地牧場ならではのフライソースイス牛が放牧されています。どう違うのか、よく見比べてみてね。

E フィールドアスレチック

大自然の中で思いっきり体を動かそう！広い施設内には13の遊具を設置。ぜひチャレンジしてみて下さい。

F B.B.Q ガーデン

野外のB.B.Qガーデンでは青空の下、ご家族・グループ等でバーベキューをお楽しみ頂けます。

New Open



ジンギスカンハウス

最大400人を収容できるジンギスカンハウスでは各種焼肉メニューをご用意。セットメニューには牛乳、ライス、スープが付くお得な内容となっております。その他、栃木県産そば粉・小麦を使用した麺類など軽食もお召し上がりいただくことができます。なかでも、日光名産のゆばをたっぷりのせたゆばそば、ゆばうどんはご好評をいただいております。ぜひご賞味ください。

厚切りラムのジンギスカン

自慢のやわらかい厚切りラム肉が楽しめます。なかでも上ロースは旨みたっぷりでジューシーな味わいです。ラム肉の他にも、牛カルビ・とちぎ県産豚ロースなどの焼肉メニューをご用意し、ここでしか味わえない美味しさをご提供しております。



ブラウンスイス牛の焼肉ハウス(2F)

希少なブラウンスイス牛をご堪能いただける、焼き肉コーナーです。

数量限定でのご提供となりますので是非一度ご賞味ください。サイドメニューの焼き野菜・サラダ・デザート・カレーライスなどは食べ放題!!さらにはドリンクバーとスープバーも付いています。

B.B.Q ガーデン(屋外)

澄んだ空気と自然豊かな景色を眺めながらの焼肉は別格です。

大釜自慢のラム肉などおいしい食材をご用意して皆様のご利用をお待ちしております。

屋外ですのでお気兼ねなくおくつろぎ頂けます。もちろんペット同伴もOK。大自然を満喫してください!

NEW!



[外売店]



牛串・ラム串焼き

大釜牧場名物。
ジューシーで飽きのこない、
まるでステーキのような串焼
きです。



焼き魚

小百川の清流で育った岩魚・
山女魚を炭火でふっくら焼いています。



体

験

工

房

自分で作るとおいしさ倍増。

お子様から大人の方まで体験いただけます。

つくってみよう～体験工房（4月下旬～11月上旬）



アイスクリーム作り

所要時間▶約30分

年齢制限無し

コロコロ転がすと大笹牧場オリジナルのおいしいアイスクリームが出来上がります。

バター作り

所要時間▶約30分

年齢制限無し

バターって何からできている？食の体験入門におすすめです。

他にも、陶器への絵付けなど行っています。ぜひお気軽にご参加ください。



スノーモービル体験（12月下旬～3月中旬。要予約）

乗車講習会や特設コースのツーリングも行っております。

また、期間中はソリの貸し出しも行っていますので、小さいお子様もお楽しみいただけます。※コース内は危険ですので別途ご指定場所でのご利用となります

※悪天候や積雪不足の場合、営業を中止する場合がありますので必ず電話でご確認ください。



ご案内図

大笹牧場 レストハウス

日光東照宮

日光宇都宮道路

日光IC

今市IC

至宇都宮

六方沢橋

霧降高原道路

霧降池

日光ろばた園

鬼怒川店

西屋取扱店

日光水蜜園

西屋取扱店

大笹牧場
家作舗

日光

J.R.日光

東武日光

鬼怒川

今市

至日光

日光

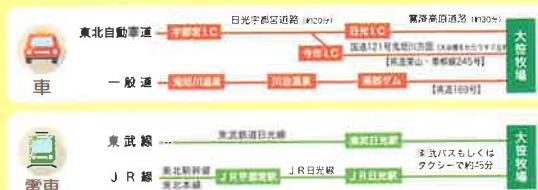
J.R.日光

東武日光

鬼怒川

営業時間▶8:45～16:45

入場・駐車料金 ▶ 無 料



〒321-2792 栃木県日光市瀬尾字大笹原3405

TEL:0288-97-1116 FAX:0288-97-1120

MAIL:oozasa@tochiraku.or.jp

*季節により営業時間の変更がございますのでご注意ください。