

日光霧降高原
大笹牧場

ŌZASA FARM



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



お土産にいかがですか？

大笹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。



ブラウンスイスビン牛乳

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。



バター

塩分は 1.0% と控えめで、そのまま食べてもくどくなく、ブラウンスイスバター本来の味が楽しめます。



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。



モッツアレラチーズ

口に含まると乳清がじゅわっとしみ出し、ほのかに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

ひょうたんの様な独特な形が特徴です。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、しっ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キャラメルが別添されクリームブリュレの様な味わいもお楽しみ頂けます。



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

しっ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。





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、牛カルピ・とちぎ県産豚肉コ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。



焼き野菜・サラダ
デザート・カレーライス
食べ放題!!

ドリンクバー スーパー



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パーも付いています。

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。大笹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かつろぎ頂けます。もちろんペット同伴もOK。大自然を満喫してください!



[外売店]



牛串・ラム串焼き
大笹牧場名物。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。

