

## 大笹牧場のブラウンスイス牛

弊社では日光市に位置する大笹牧場にて全国でも珍しいブラウンスイス種の牛たち（全国で数千頭）を飼養しております。その濃厚で高品質なブラウンスイス牛の生乳を牛乳や乳製品、お菓子の原料として使用し、さまざまな商品を製造・販売しております。

## 「A2」ミルクとは

乳中に含まれるたんぱく質を構成するβカゼインのタイプには「A1」と「A2」があり、「A2」の遺伝子を持った乳牛から搾られたミルクのこと。

「A1」は消化の際胃腸機能に変化を引き起こすベータ - カソモルフィン - 7（BCM - 7）を産生するのに対し、「A2」は BCM - 7 を産生しません。

※個人差はありますが「おなかがごろごろしにくい牛乳」として紹介。

## ブラウンスイス牛乳+「A2」ミルク

当初弊社では大笹牧場内に併設するレストハウスのみでブラウンスイス牛乳を販売。その希少性はもちろんのこと、濃厚で高品質な生乳を産生することで注目されました。乳量の増加とともに弊社ではたんぱく質のβカゼイン「A2」に着目。ブラウンスイス種に「A2」タイプが多いことから乳中検査等を行い、牛郡を選抜。まずは「A2」を多く含む牛乳として販売を始め、さらに増頭の結果「A2」のみでの乳量確保に成功。「大笹牧場ブラウンスイス牛乳 A2ミルク」としてあらたに商品化しております。