

# ナチュラルバター

100g1,200円/200g2,400円(税抜)

思わずたっぷり  
塗りたくなる絶品バター。  
毎日の食卓に  
小さな贅沢はいかが?



## 小さなごちそう

うまか長崎の特産品

Number **2**

「五島牧場」は五島市で唯一、バターを作っている会社。バターは通常、専用の生乳を原料としているが、こちらでは地元産の飲料用の生乳を使って製造している。新鮮な生乳を使うことで、添加剤や中和剤を使う必要がなくなり、安全・安心なバターが完成するというわけだ。専門家からも高い評価を受け、長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」に

も認証されている。五島牧場を営んでいるのは中村嘉孝さんと珠子さんご夫妻。御年八十七歳と八十三歳ながら現役で、日々、商品づくりに取り組んでいる。「開発には三年かかりました。バターの製造は大きな会社なら一日ですが、うちは手作業なので一週間ほどかかります」と珠子さん。手作りならではのエピソードも披露してくれた。「一般的なバターは

着色料を使っています。うちは五島で育った牛から絞った生乳だけを使い、着色料は使いませんから、その牛が食べた牧草によって出来上りの色が違うんです。牛は夏は青草、冬は干し草を食べますから、黄色っぽくなったり、白っぽくなったり。でもそれこそが本来の色なんですよ」。

「ご自慢のバターをパンに塗っていただいた。あっさりとしながらも優しい味わいは、これまで食べていたバターのイメージを覆す美味しさ。思わずたっぷり塗りたくる。バターにしては少々高価だが、その味わいは価格以上。五島市のふるさと納税の返礼品においてリピート率ナンバーワンというのにも納得だ。」

「安全で美味しいものをお届けしたいですから」と微笑むご夫妻。まさに島の「小さなごちそう」であった。

### 五島牧場

五島市三井楽町浜窪453  
TEL.0959-84-3377

五島牧場 検索



長崎県認証農産加工品  
長崎四季畑

長崎四季畑 検索



ナチュラルバター/100g



ナチュラルバター/200g

五島牧場の主力商品は無添加ハムやソーセージ。食品添加物を一切使用せず、昔ながらの伝統製法にこだわって丁寧に手作りにしている。こちらぜひお試しあれ。

