

能登の一品 | 15 |

# 能登ミルク

のとみるく



あつ、懐かしい・・・

能登ミルクは、自家栽培の牧草を使い、飼養管理にこだわった能登の厳選酪農家5軒の生乳を使っていきます。牛を放牧する春から夏にかけては、鼻から抜ける爽やかな香り、秋から冬は脂肪分が高く濃くなり濃厚な味になります。のびのびと育った生乳は昔ながらの芳醇な甘みの特徴です。

能登の自然に育まれた、昔ながらの芳醇な甘みが評価され、アジア最大級の食の展示会「フーデックスジャパン」の『ご当地牛乳グランプリ』と『ご当地ヨーグルトグランプリ』で金賞受賞。日本で唯一、牛乳とヨーグルトが共に選出され、二冠に輝きました。

その味と品質が評価され、パリで発表されるショコラ品評会において最高評価を獲得したパティシエ、辻口博啓氏のお店や、首都圏のミシュランのレストランで重宝されています。

能登ミルク 大瓶 648円(税込) / 小瓶 216円(税込)

**入手先** 加賀屋、県内道の駅、のと里山海道PA、北陸道主要PA等

株式会社能登ミルク

七尾市和倉町ヨ部15番地3

TEL/FAX (0767)62-0050 E-mail [usi@notomilk.com](mailto:usi@notomilk.com) URL <http://www.notomilk.com/>