

2025年4月14日

4月15日（火）グランドオープン的那須千本松牧場から “ほろっ”とくずれてミルク広がる生クッキー、新食感スイーツが誕生！ ～千本松牧場の牛乳を使用した新商品「千本松のホロッホー」～

1893年創業、自然との共生を掲げる、ホウライ株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役会長兼会長執行役員CEO：寺本敏之）が運営する那須千本松牧場は、4月15日（火）のグランドオープンにあわせて、これまでにない食感と口どけが特徴の新たなスイーツ「千本松のホロッホー」を発売いたします。



口に入れた瞬間“ほろっ”とくずれる軽やかな新食感と、千本松牧場の牛乳を贅沢に使用した濃厚でやさしいミルク風味が特徴の口どけの良い“生クッキー”が、ファームショップで新発売となります。

■商品概要：

- ・商品名：「千本松のホロッホー」
- ・発売日：2025年4月15日（火）
- ・発売場所：那須千本松牧場 FARM SHOP（売店）
- ・内容量・価格：

6個入り（ミルク／キャラメル／いちご） 各税込950円

12個入（ミルク・キャラメル・いちご 各4個入） 税込1,900円

・“ほろっ”とくずれて、口どけのとともに濃厚なミルクのコクと甘みが口いっぱい広がる、新食感の“生クッキー”です。

■「千本松のホロッホー」の美味しさの3つの秘密：

①PURE MILK 100%

土づくり、草づくりから手間をかけて生み出された、さっぱりとしてコクがある千本松牧場の牛乳をたっぷり配合。牛たちがストレスなく過ごせる環境で生まれたミルクは、雑味がなくクリーミー味わい。

②ほろっと崩れる新食感

ミルクの風味が際立つ“ほろっ”と口の中でくずれる特別な口当たりを実現。



③ミルクの風味を最大限に引き出したシンプルレシピ

添加物や余計なものを極力使わず、ミルク本来の甘みとコクを最大限に活かした生クッキー。

■開発の背景：

自然との共生を理念に約130年の歴史を重ねてきた那須千本松牧場。その想いは、現在“循環型酪農”というかたちで受け継がれています。「PURE MILK FARM」として、自社で搾乳した新鮮な生乳・牛乳を活かし、シンプルなレシピで素材の美味しさを届けるスイーツを中心としたオリジナル商品の開発に注力し、新たな価値の発信につとめています。今回、グランドオープンを記念し、“千本松牧場の取り組みや思い、世界観を感じていただきたい”という思いから誕生したのが、この「千本松のホロッホー」。新しいお土産として、食感・風味・ストーリーすべてにこだわりました。



■ネーミングの由来：

「千本松のホロッホー」は、口に入れた瞬間“ほろっ”とくずれる食感と、鳥獣保護区域に指定されている当牧場のシンボルともいえるフクロウの鳴き声「ホーホー」を掛け合わせたネーミングです。千本松牧場がこだわり続ける“循環型酪農”によって生み出されたピュアなミルクを使用し、心までふわりと包み込む優しい味わいを表現しました。

■4/15（火）那須千本松牧場グランドオープンについて：<https://newscast.jp/news/8905526>



那須千本松牧場は、2024年10月に約40年ぶりのレストラン・売店リニューアルを経て、2025年4月15日（火）にグランドオープンを迎えます。那須野が原を一望できる新スポット「千本松テラス」や、天然温泉を使った「温泉じゃぶじゃぶ池」、地元生産者等の食材を使った「千本松オープンカフェ」などが新登場。さらに、どうぶつふれあい広場やドッグランが進化し、公式キャラクターの誕生や、プリン・焼きすきといった新メニュー・フレーバーも加わり、自然・食・ふれあい・地域とつながる魅力が満載の新たなランドマークへと進化します。

■那須千本松牧場が大切にしている 循環型酪農の取り組みについて：

https://www.senbonmatsu.com/info/JyunkangataRakuno_pamphlet.pdf



■那須千本松牧場について：<https://www.senbonmatsu.com/>

那須千本松牧場は、130年以上自然との共生をテーマに、環境に優しい本州最大規模の循環型酪農を行う酪農場兼、どうぶつふれあい、サイクリング等たくさんのアクティビティや牧場ゲームが楽しめる観光牧場です。

【本件に関する報道機関からのお問合せ】

ホウライ株式会社 広報 担当：上原・藤原 TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306

【お問い合わせフォーム】 <https://www.horai-kk.co.jp/contact/>

