



ゆめ、えがお、げんき。

新札幌乳業

健康な土・草・牛  
酪農の基本に忠実に



札幌市、江別市、北广岛市跨越的地区，拥有被指定为道立自然公园的广阔原生林——野幌森林公园。小林牧场就在这片大自然毗邻的绿意盎然的环境中。

“小林牧场的理念核心是：优质、美味的牛奶来自健康的牛，而牛的健康来源于优质的饲料，优质的饲料则依赖于健康的土壤。这就是奶牛养殖的基本。”这是小林牧场的第三代社长小林纪彦的观点。他与专务智行先生组成了绝妙的搭档，真诚地面对奶牛养殖，每天都在不断进化牧场。

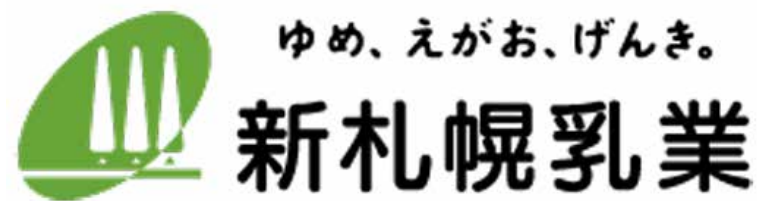


ゆめ、えがお、げんき。

新札幌乳業

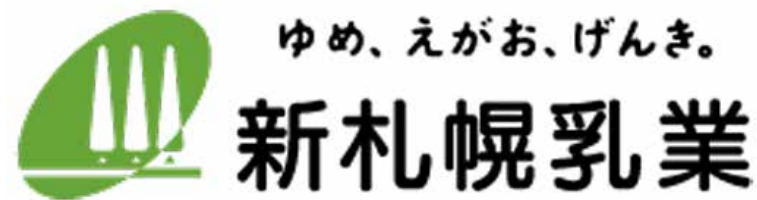
## 北海道小林牧场物语 原味酸奶

牧场主人精选的生乳，采用传统的乳酸菌发酵方法，提炼出浓稠、酸味和芳香，制成浓厚的酸奶。



## 北海道小林牧场物语 蓝靛果味酸奶

将北海道特产的蓝靛果整个压榨后加入酸奶中。蓝靛果浓郁的风味中带有清爽的酸味。蓝靛果属于忍冬科，被称为“阿伊努人的长寿果实”。



## 北海道小林牧场物语 手工制作卡门贝尔奶酪

表面覆盖白霉的卡门贝尔奶酪，通过乳酸菌从内到外熟成，同时通过白霉的酶从外到内熟成。我们使用温和的白霉，使得奶酪充满奶香，变得非常浓郁和奶油质地的卡门贝尔奶酪。