

牛乳消費で地域の酪農を応援！春休みに親子で学ぶ食育イベント 「さとふる親子料理教室」を開催

～牛乳の新しい楽しみ方を通じて、地域産業への理解と応援を広げる～

さとふると納税ポータルサイト「さとふる」 (<https://www.satofull.jp/>) を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：藤井 宏明）は、2026年3月30日にABCキッチンスタジオ 汐留グラウンドにて、牛乳消費の拡大と地域酪農の応援を目的とした食育イベント「さとふる親子料理教室」を開催します。



特設サイト：https://www.satofull.jp/static/event/cooking_lesson_milk2026.php

近年、飼料価格の高騰などを背景に、酪農家の経営環境は厳しさを増しています。牛乳は私たちの食生活を支える重要な食品である一方、学校給食のない長期休暇期間には需要が落ち込みやすく、特に春休みや年末年始は消費が減少しやすい時期です。加えて、子どもにとっても、学校給食がない期間はカルシウム摂取量が不足しがちになるという傾向が指摘されています。こうした背景から、農林水産省や業界団体を中心に、牛乳・乳製品の消費拡大に向けた取り組みが進められています。

さとふるは、農林水産省と一般社団法人「ミルク」が推進する「牛乳でスマイルプロジェクト」に2022年より参画し、さとふるを通じた牛乳・乳製品の消費拡大に取り組んでいます。これまでに、牛乳・乳製品の特集ページ (<https://www.satofull.jp/static/special/milk-smile-project.php>) を公開するなど、寄付を通じて地域の酪農や生産者を応援する取り組みを実施してきました。

本イベントは、牛乳を「飲む」だけでなく「料理に活用する」体験を通じて、親子が楽しく牛乳の魅力や可能性を学ぶことを目的としています。さらに、酪農の現場を支える人の声に直接触れる機会を提供することで、牛乳が私たちの食卓に届くまでの背景や、酪農を取り巻く現状への理解を深め、日常の消費行動を通じた継続的な応援につなげます。

当日は「さとふる」にさとふる納税のお礼品を提供している、宮崎県新富町の酪農家「株式会社松浦牧場」が参加し、牛の健康管理や飼育環境にこだわった牛乳づくりへの思いや、酪農の現場での取り

組みについてお話ししてもらおう予定です。

株式会社さとふるは、本イベントを通じて酪農をはじめとする地域産業への理解と関心を高めるとともに、体験によって地域と消費者をつなぎ、継続的に応援してもらおうことを目指します。

株式会社松浦牧場

私はもともと酪農の世界に携わっていたわけではありませんが、酪農家と結婚したことで牛乳や牧場の魅力に触れ、その奥深さに惹かれるようになりました。現在は「宮崎のミルク姉さん」として、イベントや講演、牧場体験などを通じて、その魅力を発信しています。

今回の親子料理教室は、さとふるの取り組みの一環として、冬場の牛乳需要喚起を目的に開催されると伺い、このような機会をいただけたことを大変うれしく思っております。酪農のお話を通して、牛乳をより身近に感じていただけましたら幸いです。

宮崎のミルク姉さん



宮崎県新富町の松浦牧場から来ました「宮崎のミルク姉さん」です！牛乳の魅力を発信するために、牧場体験やバターづくり体験、SNS や各種メディアなどでも活動しています。普段は3人の子育てをしながら、「松浦牧場のみるくハウス」にてソフトクリームの販売をしています。ぜひ、遊びに来てくださいね！

株式会社松浦牧場 お礼品ページ



Matsuura Milk 2本セット

【宮崎県新富町】 寄付金額：10,500円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1328384

九州生乳販連 生乳品質共励会にて、3年連続優秀賞を受賞した牛乳2本セットです。松浦牧場では、牛乳本来の味を届けるために、牛の環境づくりから加工方法までこだわっています。

親子で学ぶ、牛乳を使った料理体験

当日は、宮崎県新富町の酪農家「株式会社松浦牧場」が生産する牛乳を使用し、家庭でも再現しやすいメニューを、親子で協力しながら調理していただきます。牛乳を「飲む」以外にも、新たな楽しみ方を体験してもらうことで、日常の食卓での活用の幅を広げます。いずれのメニューも、牛乳のコクやまろやかさを生かしたレシピで、子どもでも親しみやすい味わいが特長です。

<調理予定メニュー>

- ・ミルクカレーうどん
- ・さつま芋のミルクきんぴら
- ・いちごミルクプリン

イベント概要

イベント名 : 牛乳の魅力再発見で地域の酪農を応援！さとふる親子料理教室
実施日時 : 2026年3月30日 10:30~14:00頃

- 実施場所 : ABC クッキングスタジオ 汐留グラウンド
(東京都港区東新橋 1 丁目 5-2 汐留シティセンターB2F)
- アクセス : JR「新橋駅」 徒歩 4 分
銀座線・丸の内線「銀座駅」 徒歩 15 分
銀座線「新橋駅」 徒歩 6 分
浅草線「新橋駅」 徒歩 3 分
都営大江戸線「汐留駅」 徒歩 4 分
新交通ゆりかもめ「新橋駅」 徒歩 1 分
- 対象 : 小学生のお子さまとその保護者様 (さとふる会員限定)
- 定員 : 8 組 16 名 (応募多数の場合は抽選)
- 参加料 : 無料
- 実施内容 :
- 宮崎の酪農家ミル姉さんに聞く! 酪農・牛乳の魅力とは?
 - 新しい楽しみ方に出会える!? 牛乳で親子クッキング!
- ※イベント参加者には、お土産として地域の牛乳のお礼品をプレゼント

応募方法

本イベントは、さとふる会員限定の抽選制イベントです。応募規約をご確認のうえ、特設サイトよりご応募ください。

- 応募期間 : 2026 年 2 月 26 日～3 月 10 日 23:59 まで
- 応募方法 : 特設サイトのエントリーボタンよりお申込み
https://www.satofull.jp/static/event/cooking_lesson_milk2026.php
※応募には「さとふる」会員ログインが必要です
※当日は、メディアによる取材・撮影が入る可能性があります。あらかじめご了承ください
- 抽選結果発表 : 2026 年 3 月 19 日までに、当選された方にのみメールでご連絡します

■株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「ふるさと元気“フル”にする、ふるさとの魅力が“フル”に集まるふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」(<https://www.satofull.jp/koduchi/>)を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

【本件に関する問い合わせ先】

お客さまから…さとふるサポートセンター E-mail : ask@satofull.co.jp
Tel : 0570-048-325 受付時間 : 午前 10 時～午後 5 時 (土・日曜日、祝日、年末年始を除く)