

**山の自然に牛を放つ“山地（やまち）酪農”から生まれた生乳を使用
『なかほら牧場アイス〈きな粉〉』を5月30日（土）に新発売**
北海道・折笠農場の希少な自然栽培大豆「大袖の舞」を贅沢に使用した、新フレーバーが登場



株式会社リンク（本社：東京都港区、代表取締役社長：岡田 元治、以下 リンク）が運営する、岩手県岩泉町の「なかほら牧場」（社名：農業生産法人 株式会社企業農業研究所、代表取締役社長：岡田 元治、以下なかほら牧場）は、このたび、極上の和素材とこだわりのミルクでつくった待望の新作フレーバー『なかほら牧場アイス〈きな粉〉』を、2026年5月30日（土）に発売いたします。本商品には、無肥料・農薬不使用の自然栽培で知られる十勝の「折笠農場」で丁寧に育てられた、希少品種の大豆「大袖の舞（おおそでのまい）」を使用したきな粉を贅沢に使用しています。なかほら牧場ならではの、すっきりとしながらもコクのあるミルクに、有機アガベシロップの上品な甘み、さらに味わいを引き締める「のだ塩」を合わせることで、素材それぞれの魅力を引き立てた、プレミアムな和テイストのアイスクリームに仕上げました。

■自然のままの牛乳でつくったなかほら牧場のカップアイス

なかほら牧場のアイスクリームは、一般的なアイスに使用される「乳化剤・安定剤・増粘剤」といった化学的添加物を一切使用していません。

甘味料には、やさしく上品な甘みが特長の「有機ブルーアガベシロップ」を採用し、精白糖や卵も使用せず、素材本来の味わいを大切に仕上げています。

“自然のおいしさをそのまま届ける”ことをコンセプトに、これまで定番フレーバーとして「ミルク」「クリームリッチ」「抹茶」「チョコ」の4種類を展開してきました。そして今回、待望の新フレーバーとして、〈きな粉〉がラインアップに加わります。



■『なかほら牧場アイス〈きな粉〉』開発の背景

日本の伝統的な健康素材である「きな粉」を使用したフレーバーの開発を進める中で出会ったのが、北海道十勝で自然栽培を追求し続ける折笠農場の、希少な大豆「大袖の舞（おおそでのまい）」でした。明治42年の入植以来、「開拓時代の自然豊かな土地に戻す」ことを目標に、農薬や肥料・堆肥を一切使わない自然栽培を守り抜いてきた折笠農場。なかほら牧場の生乳ならではの、すっきりとしながらもコクのある味わいに、「大袖の舞」が持つ濃厚な甘みと、長時間の焙煎で丁寧に引き出された香ばしい風味が絶妙に調和しました。「添加物に頼らず、自然の恵みだけで上質な和のアイス届けたい」という思いが、今回の新フレーバーに結実しました。



■こだわり抜いた「5つのシンプル原材料」

『なかほら牧場アイス〈きな粉〉』は、素材本来の味わいと安心・安全を追求するため、余計な添加物は一切使用せず、選び抜いた5つの原材料だけで作られています。

1. 北海道・折笠農場の自然栽培大豆「大袖の舞」きな粉

有機認証を取得した畑で、農薬や肥料・堆肥等を一切使用せずに育てられた希少な大豆を使用。じっくり焙煎することで生まれる、上品で香ばしい風味が特徴です。

2. なかほら牧場の「山地（やまち）酪農」ミルク

24時間365日、山に放牧され、野芝や木の葉を食べてのびのび育った牛の生乳。放牧ミルクのすっきりとしたコクと、爽やかな草の香りが生きています。

3. 有機アガベシロップ

食後の血糖値の上昇が緩やかなオーガニック・アガベシロップを使用。すっきりとしたキレの良い甘みが、きな粉の風味を引き立てます。

4. 三陸・岩手野田村の伝統薪窯製法「のだ塩」

野田港の地下海水を薪窯でじっくり煮詰める、伝統的な「直煮製法（じきにせいほう）」で作られた自然海塩。1.3トンもの海水を、4日間じっくり煮詰め、さらに1日かけて乾燥。わずか2%弱、20~25kgほどしか採れない職人の“手塩にかけた”希少な塩です。この塩を隠し味として加えることで、きな粉の芳醇な甘みとミルクのコクを最大限に引き出します。

5. 脱脂粉乳

生乳の風味を損なうことなく、アイスならではのなめらかさをプラスするために脱脂粉乳を加えています。

■商品概要

- ・商品名 : なかほら牧場アイス〈きな粉〉
- ・希望小売価格 : 450円（税込）
※既存アイスシリーズと同一価格
- ・発売日 : 2026年5月30日（土）
- ・原材料名 : 生乳（岩手県）、ブルーアガベシロップ、脱脂粉乳、きな粉（有機大豆）、海塩



■なかほら牧場の代表的な人気商品



“なかほら牧場の看板商品” なかほら牧場 牛乳

『ご当地牛乳グランプリ最高金賞』受賞をはじめ、数多くの受賞歴やメディア登場歴のある、なかほら牧場の看板商品。24時間365日の昼夜放牧で、自生する野草や木の葉を食べて育った牛のミルク。季節によって味わいが変わる四季折々の美味しさを、贅沢なノンホモ低温殺菌仕上げでお届けします。



貴重なミルクから作った “幻のバター” ピュアグラスフェッドバター

国内製造は極めて希少。自生する草だけを食べて育った牛のミルクからつくる、無添加・ケミカルフリーのプレミアムバター。不飽和脂肪酸を豊富に含み、話題の「バターコーヒー」にも最適です。



“百貨店でも大人気” なかほら牧場ぷりん

自慢の牛乳と、のびのび育った放し飼い卵を使用。カラメルソースは使わず、有機アガベシロップの優しい甘さで牛乳と卵本来の美味しさを引き出しています。

■なかほら牧場について

岩手県岩泉町の北上山系の山々で、牛を年中昼夜放牧する「山地（やまち）酪農」を営む牧場です。輸入穀物飼料に頼らず、野の草を食み、山を歩き回る健康な牛たちから搾る牛乳は、まさに大自然の恵み。化学的な添加物を使用しない安心安全なノンホモ・低温殺菌の牛乳や乳製品をお届けしています。飼養管理から製造にいたるまで、農薬・化学肥料・化学的添加物不使用を貫き、牧場・プラントともに「アニマルウェルフェア畜産協会」の認証を取得。

健康でストレスフリーな母牛から搾るミルクは風味が豊かで、『ご当地牛乳グランプリ 最高金賞』『フードアクション・ニッポン アワード 優秀賞』『料理王国 100選 優秀賞』など、名だたる賞を受賞し、高い評価をいただいています。

公式ウェブサイト：<https://nakahora-bokujou.jp/>



■折笠農場について

折笠農場は明治42年(1909年)に福島県相馬市より初代が北海道十勝に入植し開拓した農場で、現在の折笠健(おりかさますらお)が5代目です。先代であり父の折笠秀勝が「開拓時代の自然豊かな土地に戻す」を目標に、以来、「美味しい」「安心」「安全」の合言葉のもとに農薬や肥料・堆肥を使わない自然栽培を行っています。また、自分たちで生産した有機農産物(自然栽培)を利用し、有機の加工食品の製造にも取り組んでいます。

公式ウェブサイト：<https://orikasa-farm.jp/>

株式会社リンクについて

株式会社リンクは、業界最大級の稼働台数を持つ専用ホスティング「at+link」、クラウド型ホスティング「リンク・ベアメタルクラウド」を軸として、9年連続シェア第1位のクラウド型コールセンターシステム「BIZTEL」、セキュリティプラットフォームサービス「PCI DSS Ready Cloud」など、さまざまなサブスクリプション型サービスを提供しています。農系事業にも取り組んでおり、2011年10月からは岩手県岩泉町にある自然放牧酪農場「なかほら牧場」を運営しています。

事業の詳細は、<https://www.link.co.jp/> をご覧ください。

★リンクが運営するメディアサイト

「最適なサービスで一步先行く組織へ」ビジネスに伴走する課題解決メディア『LINKWatch!』

<https://watch.link.co.jp/>