

牛とともに歩んで70年

加藤牧場の牛乳を知る



1954年創業
牛一頭からのスタート

加藤牧場の始まりは戦後の所沢市。意外なことに、創業者・加藤賢治氏の第一歩は酪農ではなかったようです。

「陸軍の将校だった祖父は、退役後にいただいた土地で小麦を作っていました」と話すのは、三代目の加藤恵美子さん。農家出身ではない賢治氏は栽培に苦労しながらも、なんとか生計を立てていたそうです。

時は流れ、農業と酪農を兼業する人が多かった昭和中期に突入。1954年、同氏も一頭の乳牛を迎え「本物の味を多くの人に知ってほしい」と、生乳生産に情熱を傾けます。徐々に乳牛を増やし、1992年には100頭牛舎を構えるまでに成長しました。

父・忠司さんが二代目として牧場を継いで、1969年に日高市へ移転。軌道に乗ったのもその頃。温めてきた構想を家族に話します。

酪農に真摯に向き合い、良質な牛乳を作る

「生乳本来の味を生かしたジェラートを作りたいと聞いて、すぐに手伝えることを決めました。お菓子作りが好きだったのも大きいですね」と話す恵美子さんは4年の会社員生活を終えて結婚。後に夫の満さんも仲間に加わり、牧場は新しいスタートを切ります。

1997年には乳製品工場を建設し、牧場併設の店舗「Baffi」で本格的に製品の販売を開始。現在は約180頭の乳牛による安定した量の生乳を基盤に、多彩な商品を展開しています。

主力のチーズはフロマージュ・ブランを皮切りに個性豊かなラインナップ。開発の立役者である夫の満さんは、多忙な本業の傍ら、勉強会で知識を蓄え、商品に活かしているそうです。

その努力が実り、数々の大会で受賞。カマンベールチーズ「HIDAKA WHITE」は国際大会「ワールドチャンピオンシップチーズコンテスト2024」で金賞に輝きました。

本物の味を追求した創業者の思いは受け継がれ、世界の大舞台で花を咲かせています。



盛り沢山の牧場体験に
込められた思い

牧場併設の店舗では、搾りたての生乳で作るジェラートやソフトクリームのほか、チーズフォンデュなどの料理も提供。豊富なメニューに圧倒されます。「お客様に喜んでもらうにはどうしたら良いかと考えているうちに増えてしまいました」と笑顔の恵美子さん。牧場体験も、定番の乳搾り、動物とのふれあい体験、チーズやピザ作りなど、全6種類を用意しています。

また、大用ミルクやケーキの販売、ドッグラン（9月中旬頃～5月下旬頃）の設置など、愛犬家に嬉しい取り組みも。恵美子さんは「さらに整備して、幅広い方に来てもらえる牧場にしたいです」とアイデアが尽きない様子。今後も加藤牧場の挑戦は続きそうです。



ロゴを配したウッディな看板と赤いトラクターが目印のエンタランス。訪れた記念に写真を撮る人の姿も。

教えてくれた人



加藤牧場 代表取締役
加藤 恵美子さん

家族と協力して牧場と
店舗運営に邁進する三代目。
牧場を継ぐきっかけとなったお菓子作りは
小学生の頃から1人で作るほどの腕前。



加藤牧場 Baffi

- 住所 日高市旭ヶ丘572
- TEL 042-984-1414
- 営業時間 10:00~17:00
- 定休日 12/31、1/1
- アクセス 【電車】JR川越線武蔵高萩駅あさひ口より徒歩約20分
【車】圏央道鶴ヶ島ICより国道407号経由約7分

最新情報はこちら

公式
WEBサイト



おいしさの秘密は
牛が過ごす
環境にあり

加藤牧場では牛が自由に動き回れる「フリーストール牛舎」を採用。
清潔な寝床を保ち、新鮮な牧草を与えることも大切にしています。
ストレスのない環境で過ごす生乳の質と量が安定するのだそう。



牧場内の「なかよしひろば」ではヤギと羊にエサやり体験ができます。
入口のお名前確認表で仲良くなった子を見つけてみては。体験時間は2部制(10:00~12:00 / 14:00~16:00)。



店内にはチーズコンテストや乳牛品評会の賞状も。生乳へのこだわりが認められた証です。

フレッシュな生乳のおいしさをお持ち帰り

コンテスト受賞の
濃厚カマンベール



HIDAKA WHITE

白カビタイプのチーズ。熟成が進むと一層なめらかな味わいに。ワインと合わせても。〈サイズ各種 量り売り〉

牧場ミルクの
豊かな風味を堪能



ブッラータチーズ

ナイフで切ると中から濃厚な生クリームが出てくるフレッシュタイプのチーズ。(100g 660円)

朝食やおやつに
ぴったりの優しい味わい



飲むヨーグルト

牛乳、乳酸菌、国産てんさい糖のみで作った体に嬉しいドリンク。毎日の健康習慣に。〈200ml 280円 / 720ml 720円〉

牧場自慢のグルメに舌鼓



体験の後はBaffi、加藤牧場キッチンでイートインメニューをどうぞ。高麗鍋や高麗鍋肉まんは人気なので注文はお早めにお土産も目移りするほどの品揃えです。

圧倒的なミルク感と
クリーミーさに夢中



ジェラート

フレーバーは全14種。ダブル、トリプルで食べ比べもおすすめです。〈カップ340円〜、コーン380円〜〉

新鮮な牛乳と卵で作る
風味豊かなプリン



なめらかプリン

牛乳と生クリーム、埼玉県産の卵で作ったコクのあるプリンです。プレーン、コーヒー、ごまの3種。(350円〜)

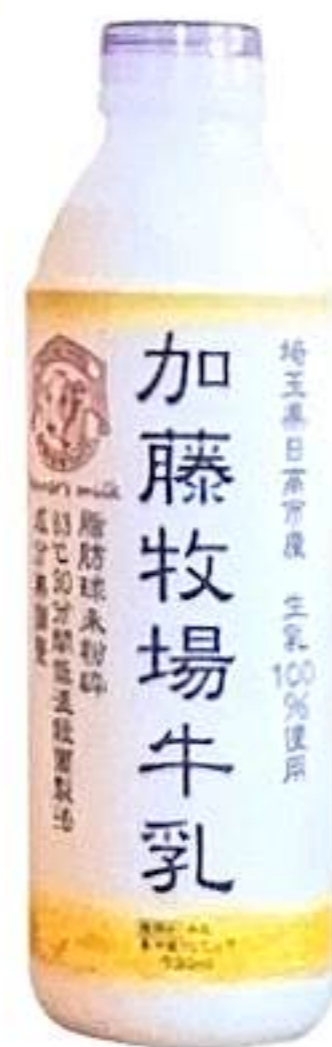
とろける口溶けの
贅沢スイーツ



濃厚チーズケーキ

牧場のフロマージュブランを練り込んで焼いたこだわりの一品。コーヒーや紅茶によく合います。(1,500円)

酪農家が追求した
生乳本来の味



加藤牧場牛乳

63°Cで30分ゆっくり低温殺菌したノンホモ牛乳。コクがありながら、後味は爽やかです。〈200ml 220円 / 720ml 530円〉