

有限会社 池田牧場



住所：滋賀県東近江市和南町 2191
電話：0748 - 27 - 1600 FAX:0748 - 27 - 1626
E-mail：info@ikeboku.com HP：http://www.ikeboku.com

昭和50年代に牛乳の生産調整があり、搾った牛乳を捨てる日が続きました。生産者として「なぜ捨てないといけないのか？」という疑問を強く抱くようになって、乳製品の加工や販売を始めました。

ジェラートショップ「香想（こうそう）」では、鈴鹿山麓のおいしい水と空気ですくった牛たちの搾りたての牛乳を低温殺菌し、ジェラートを作っています。香料や保存料等は一切使用せず、素材本来の味を生かした「ほんまもんの味」をお楽しみいただけます。



自然豊かな鈴鹿山麓で育った牛



里山の四季の恵みをふんだんに使ったお料理

その隣には築170年の茅葺民家を移築した農家レストラン「田舎の親戚 香想庵（こうそうあん）」があり、四季折々の野菜とこの地域だから味わえる岩魚や鹿、猪のジビエ料理を昔懐かしい雰囲気の中で味わっていただけます。

鈴鹿山麓から琵琶湖までつながる美しい自然を守るため、里山の様子や、どのようにしてこの自然が保たれているのかを消費者に伝え、「食べる」ということの意味にある「自然の営み」や「自然の成り立ち」にまで思いを馳せてもらいたいと考えています。

e-ポイント：環境三方よし

- 地元食材の利用で**環境**によし
- 地元食材の使用で**経済**によし
- 人や自然とかわる時間が増えて**社会**によし



絞りたての牛乳を使ったジェラート

～営業情報～

《ジェラートショップ 香想》

時間：10：00～18：00

(11月～3月は17：00まで)

休日：水（1月～2月は水・木）

《農家レストラン 田舎の親戚 香想庵》

時間：11：00～15：00

休日：水・木・金

※予約制 電話：0748 - 27 - 1111

《あいきょうの森キャンプ場》

時間：9：00～17：00

休日：年末年始（冬季不定休あり）

電話：0748 - 27 - 2009

モニターの声

おいしい料理をいただきながら、自然のすばらしさと命をいただくということを感じられる場所でした。