



山間のヤギと羊の小さな牧場 ヤギーズカンパニー

ヤギーズカンパニーとは？

ヤギーズカンパニーは静岡県藤枝市で2018年5月に開業した県下でも珍しいヤギミルクやヤギ肉、羊肉を生産している牧場になります。

牧場主は静岡県立農林大学校畜産学科を卒業し、酪農、削蹄師、肉牛などの牛の仕事をして学んだ知識をヤギと羊に応用して飼養管理しています。

当初4頭のヤギを導入し、耕作放棄された茶畑を開墾して作りはじめた牧場は現在は60頭以上のヤギ・羊がいる牧場になりました。

2021年より直営店めめえカフェをオープンしヤギミルクのソフトクリームが大人気です。

Concept

命をつなぐ

ヤギーズカンパニーでは、家畜の命を預り、育て、最後にその命を頂きます。

残酷かと思われる営みの中で、大切にしていることは、預かった命を次へとつなぐことです。

子ヤギを産んでもらうこと、ミルクやお肉が誰かの糧になること、羊毛や皮を利用すること、これらは命を次につなぐことと考えます。

当牧場では、ヤギミルク、羊毛、ラム肉、ヤギ肉を生産し、皮はレザー製品へ利用しています。

名前をつけること

彼らに感謝を伝えるために、そしてここに居たという証を残し続けるために一頭一頭全部の子達に名前をつけます。

家畜にお墓はありません。だからこそ、この子たちの存在を忘れないために名前をヤギーズカンパニーでは名前を大切にしています。

生きた証を残すために。

たくさんいるヤギの中のどれか？ではなく、どのこも大切な一頭として名前をつけています。

こだわり

1. 地産地消を目指す餌

餌の牧草は自分たちでも栽培し、国産の乾草を与え、地元産の酒粕やビール粕を利用した発酵飼料を生産して与えることで地産地消にも力を入れています。

2. ストレス軽減のための放牧

晴れた日は外に出て日光を浴び、自由に歩き回ってたくさん遊ばせます。運動することでストレスを軽減させています。

3. ミルクは子供たちの物

畜産業では親子を別にしての人口哺乳が主流ですが、当牧場ではミルクは仔山羊や仔羊のための物という理念の元、草をしっかりと食べられるようになるまでは子供たちは親と一緒に暮らし、たくさん甘えて、母乳でゆっくり育てます。残ったミルクを人間さんに分けてもらいます。

4. 衛生管理

畜舎は定期的にお掃除し、搾乳は搾乳機を使ってゴミが入ったり、周りの臭気がミルクに移らないように衛生的に搾乳しています。

Conclusion

こだわりの餌や飼養管理でヤギのイメージでもある独特の臭みを抑えた甘みの強いヤギミルクは自慢の一品です！

また他では取り扱い件数の少ない国産ヤギ肉や羊肉は、臭みを抑え甘みのある脂と赤身には旨味が強く、フレンチ、イタリアン、創作料理、ネパール料理、メキシコ料理のシェフたちからもご好評頂き、各地レストランとお取引させて頂いております。

めめえカフェ

静岡県藤枝市663

<https://yagisfarm.com/>

商品案内

1. ペット用ヤギミルク

グルメなわんちゃん、猫ちゃん、健康志向の飼い主さんに大人気！！

搾りたてヤギミルクをその日のうちに低温殺菌し、冷凍した牧場直送品！
海外産の粉ヤギミルクが多い中、珍しい国産品で安心安全です。

美味しさの秘密は餌と環境。

ヤギミルクは食べ物やストレスで大きく味が変わるため、こだわりの国産飼料と快適な放牧環境を整えることで美味しいヤギミルクを生産しています！スイーツやアイスにも使用しているヒューマンクオリティ品質をペット用にパック詰めしました。

搾ったその日に68℃30分の低温殺菌し、すぐに冷凍するため美味しさをそのままお届けします。解凍後は薄めずにそのまま与えることが出来、栄養補給や夏場の水分補給に最適です。

- ・粉末ヤギミルクよりも飲みが良い
 - ・食付きが良くなった
 - ・毛艶が良くなった
- などのご感想も頂き、リピーターの方もたくさんいらっしゃいます。

Point

1. 豊富な中鎖脂肪酸

母乳にも多く含まれるのが中鎖脂肪酸です。

早く消化され短時間でエネルギーになることが特徴で、中鎖脂肪酸を多く含むヤギミルクは少量でも健康維持に役立ちます。

2. αS1カゼインが少ない

アレルギーの一つとされるαS1カゼインが、ヤギミルクからはほとんど検出されないため安心して与えてあげられます。

2. ヤギミルクアイス

ヤギミルクの概念が変わる！クセのないプチ贅沢ヤギミルクアイス！

こだわりの餌と環境で大切に育てたヤギたちからおすそ分けしてもらったクセのない自慢のヤギミルクを贅沢に使っています。

ヤギたちは搾乳シーズンが4～12月くらいで季節により乳脂肪の濃さや食べる草によって味が変わる季節物です。

その時々のお味をお楽しみください。

- ・牛のアイスやソフトクリームが苦手だけどこれなら食べれる
 - ・コクはあるのにあっさりしてる
 - ・ミルキーな感じが美味しい
- とのご感想を頂きました。
ヤギが苦手と思っている方こそ、ぜひ1度お試しください。

3. ヤギ肉・羊肉

脂のミルキーな甘さ・赤身の旨味、グルメな方々に贈る至高のヤギ肉・羊肉

和牛農家で学んだ知識と技術を活かしたこれまでにないヤギ肉・羊肉を目指し、出来上がった自信作。

生後8～13ヶ月齢でお肉にするため柔らかく、脂の甘さや赤身の旨味にこだわった独自ブレンドの発酵飼料を与えて育てあげる当牧場のヤギと羊たちは、ヤギや羊の肉は臭い！という概念を見事に打ち払い、静岡県内、東京のレストランのシェフにご愛顧賜っております。

国産のヤギ・羊の肉はかなり希少品になりますので、ご入用の場合はご予約が必要になります。



@YAGISFARM

