

池田牧場®

想香
イタリアンジェラート

森のようちん家のアイス



池田牧場の
香想

「大地の恵みに
感謝」です。

「豊か語り食を交之
皆様と共に自然への
感動を分かち
合います。

「素材を大切に
安全で安心な商品
おとどけます。



朝しぼった牛乳、新鮮な旬の素材、おいしい空気ー。
すべての相性がかさなりあって、おいしいジェラートができました。



牧場だからできる贅沢

ひとつのカップの中に75%以上の牛乳が入っています。
だから、身体に良くっておいしいのです。



カップ内のジェラートを少しやわらかくしてスプーンでよく練って食べるとおいしいヨ!

 人気 No.1								
ミルク (乳)	ブルーベリー (乳)	抹茶 (乳)	バニラ (乳・卵)	チョコチップ (乳・小麦)	黒豆きなこ (乳・卵)	プラリネ (乳・卵)	ラムレーズン (乳・卵)	チーズケーキ (乳・小麦・卵)
当牧場のしぼりたての牛乳をたっぷり使っています。牛乳本来の味と香りをお楽しみください。	熟した大粒の果実をたっぷり使用。まろやかな酸味がやさしい余韻を残します。	武田農園さんの信楽朝宮産・最高級抹茶を使用。抹茶の香りがお口に広がります。	バニラビーンズを使って熟成させました。本格的なバニラアイスです。	ミルクの中でクーベルチュールの口だけの良さ…。	黒豆きなこの香ばしさに、ココロ煮込んだ自家製の黒豆をトッピング。	じっくり焼いたアーモンドとキャラメルに香ばしい香りがお口の中に広がる味です。	マイヤーズラム酒に漬け込んだレーズンを使用。芳醇なラム酒の香りが大人の味です。	カマンベールチーズ入りのケーキがトッピング。お口の中で冷たくとろけます。
								
チョコレート (乳・卵・落花生)	アップルシナモン (乳・卵)	コーヒー (乳)	紅茶 (乳)	ほうじ茶 (乳)	さつまいも (乳)	かぼちゃ (乳)	ごま (乳・卵)	しょうが (乳・卵)
本場イタリア産のチョコレートを使用した本格チョコジェラート。後味は、本格カカオの余韻が楽しめます。	最高級のシナモンを使い、柔らかく煮込んだりんごをトッピング。	ほどよい苦みとコクのある香り豊かなエスプレッソとミルクをブレンド。牧場のコーヒー牛乳です。	アールグレイ茶葉をそのまま煮出してつくっています。ほっと息…。	信楽の武田農園で作られた香ばしいほうじ茶の香りが口いっぱいに広がります。	鹿児島県の紫芋を使っています。紫芋の焼き芋の香ばしさがアクセントに。	採れたてのホクホクかぼちゃを使用。お子様にも大人気。	ごまをペーストにして、ふんだんに使っています。	高知県産のしょうがをおろしてしぼりました。お食事のお口直しにぴったり!
								
小倉 (乳)	近江米 (乳)	日本酒 (乳)	さくら (乳)	よもぎ (乳)	山塩キャラメル (乳)	レモンソルベ	ももソルベ	みかんソルベ
ミルクベースに小倉餡を練り込み、北海道産の小豆で作ったぬれ納豆をトッピング。	地元のおいしいお米を使ったつぶつぶ感。お米の甘さと食感も楽しめるジェラートです。	搾りたての牛乳と地酒を使い、甘酒のような冷酒のような…、ちょっぴり大人の口向けです。	さくらの葉っぱを練りこんで、桜の花をトッピング。桜の香りとはのかな塩味とミルクの甘さが絶妙です。	独特の香りとほろ苦さに春を感じます。大納言の甘さと相性バッチリ!	南アルプスの山奥でとれる山塩と、キャラメル味のドッキング。ほのかに残る塩味が魅力。	広島県瀬戸田のレモンをギュッと搾りソルベにしました。果皮も練り込んであります。	旬のももの果肉をそのままソルベにしました。ももの甘〜い香りもそのまま楽しめます。	和歌山県の有田温州みかんを使っています。懐かしいみかん本来の味が楽しめます。
								
夏限定	夏限定 カロリー控えめ	夏・秋限定	秋限定	秋限定	冬・春限定	冬限定	冬限定	冬限定
フローズンヨーグルト (乳) (クランベリー入り) ヨーグルトにクランベリーを入れてさっぱり仕上げました。	おやすみミルク (乳) リラックスしてよく眠れると言われるカモミール入り。寝苦しい夜のおやすみ前にぜひどうぞ。	木いちご (乳) ラズベリーの甘酸っぱさがお口の中で爽やかに広がります。	いちじく (乳・卵) 東近江市内のいちじくをコンポートにし、ジェラートに仕上げました。贅沢な大人のジェラートをお楽しみ下さい。	くり (乳・卵) 秋の人気者! くりの甘さと香りがいきています。	いちご (乳) 新鮮ないちごをギュッとつぶして、ミルクとミックス。春を感じる香りが口の中で広がります。	もち (乳・卵) ジェラートの中に羽二重餅が宝石のようにキラキラ。	ゆず (乳) ゆず独特のほろ苦さとさっぱり感がミルクと相性抜群! 冬の定番です。	ピスタチオ (乳・卵) イタリアシチリア産を使用し、自然な発色と濃厚でまろやかな風味が後を引く味わいです。

いけぼく牛乳

美味しさのヒミツ



静かな環境で愛情
たっぷり育てています。

牛は優しく臆病で、ストレスに弱いです。当牧場は静かな山里にあり、ストレスが極力かからないような環境です。また、1頭1頭個性の違う牛さんたちに愛情をたっぷり注いでいます。

よい餌とおいしい水で
牛を健康に。

健康な牛になるために、地元農家が作った稲発酵粗飼料(WCS)をはじめとする5種類の餌を与え、鈴鹿山脈からのきれいな水をいっぱい飲んでいきます。



朝搾りたての牛乳を
70℃で30分、
低温殺菌しています。

搾った牛乳を成分無調整・無均質で低温殺菌し、栄養やおいしさをそのままお届けします。

ホルスタインと ジャージーの違いって何？



ホルスタイン

日本で牛乳といえばこれ。飲み口はしっかり甘いのに、後味はすっきり!



ジャージー

乳量が少ない分、乳質が濃厚です。英国王室御用達の牛で、「黄金のミルク」と呼ばれています。

牛乳のおいしさは搾ってからボトル詰めするまでの時間で左右されると言われています。
池田牧場の牛乳は搾ったその日にボトル詰め、提供しています。

牧場だから
できる
本物の味。



全国発送承ります

ご自宅はもちろん、ギフトや手土産にもご利用いただけます。(お気軽にお問い合わせください)店頭での販売(1本から)もご用意しております。



ホルスタイン 200ml×5本
ジャージー 200ml×5本



ジャージー 900ml×1本
200ml×6本



ホルスタイン 900ml×1本
200ml×6本



ホルスタイン 900ml×3本

☆いけぼく牛乳は金曜日の出荷になります。

いけぼく牛乳を定期購入(毎週1回・毎月1回)でお申し込みいただくと、送料100円引きいたします。

自然のなかへ飛び出そう!

あじきょうの森

キャンプ場・アウトドア



満天の星。

夜空にきらめく

渋子川の
みずの音

林で遊ぶ
風たち

小鳥達の
さえずり

森にさす
こもれび

食べる

仲間たちと楽しむ 日帰りBBQ



お天気心配なし!屋内・屋外のバーベキュー施設をご利用いただけます。要予約でBBQ食材セットもご用意いたします。(4名様より)

遊ぶ

森の遊歩道や清流で楽しむ ネイチャー体験、 わいわい楽しむ芝生広場



森の風を楽しむもよし、満天の星空を眺めるもよし、楽しみ方は自由自在。ファイアサークル(要予約)などもあります。

感じる体験いっぱい!

アイスクリーム作り体験



池田牧場の搾りたて牛乳で作るアイスクリームボールを転がして遊んでいるうちに、バニラの香りが漂うアイスが完成します!

ピザ・バター作り体験

ピザは、生地作りから始め、手作り釜で焼き上げます。バターは、池田牧場の搾りたての牛乳をバターにします。

かまどでご飯炊き体験



かまどでご飯炊き体験。森の恵(木の葉・小枝・薪)でおいしいご飯を炊こう!

山の中でどんな体験をしてみたいですか?
みなさまのご要望にできる限り、お応えいたしますので、お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

泊まる

自然豊かな森の中で リフレッシュ

ご宿泊は施設内の林間にテントサイトとバンガローサイトをご用意しております。

バンガローサイト 11棟

テントサイト 18区画

冷暖房・バス・水洗トイレ・流し台・湯沸かしポット・布団・テント付きバーベキュー炉(バンガロー脇に駐車場有り)

共同水洗トイレ・共同炊事棟・テント台付きサイト(テントサイト専用駐車場有り)



池田牧場®

〒527-0213 滋賀県東近江市和南町1572-2

全国発送承ります。

■ジェラート、いけぼく牛乳のお取り寄せ・お問い合わせ

TEL 0748-27-1600 ●午前10時～午後5時
(水曜日定休)

FAX 0748-27-1626

ホームページからご注文いただけます。

<http://www.ikeboku.com>

ジェラート ショップ 香想

定休日／毎週水曜日 営業時間／AM10:00～PM6:00

※1月・2月は不定休 ※11月～3月はPM5:00で営業終了

TEL 0748-27-1600

キャンプ場・アウトドア あいきょうの森

■ご予約・お問い合わせ ●ご予約は、お電話のみとなっております。

TEL 0748-27-2009

〒527-0213 滋賀県東近江市和南町1563

定休日／年末年始 受付時間／AM9:00～PM5:00



四季折々の池牧の景色や毎日の様子を配信しています

ツイッターアカウント @ikedabokujou

インスタグラムアカウント @ikeboku



ご来店のお客様は、ナビ検索「**愛郷の森**」
電話番号検索「**0748-27-2009**」と
入力をお願いします。

