



岩手

被災地発 三陸宮古から
全国へ新たな挑戦
日本初！ヤギミルクを使った
「しあわせ」な菓子づくり

しあわせ乳業



佐藤力社長。
24時間365日完全放牧された動物たちが、
自由にのんびり暮らす

しあわせ乳業(岩手県宮古市
田老字小堀内、佐藤力社長、
0193・87・5959、[http://
www.shiawase-farm.co.jp](http://www.shiawase-farm.co.jp))は、
1984年に創業し、牛乳など
乳製品の製造・販売を主業として
いる。東日本大震災の被害甚大
な宮古市田老地区にある同社も、
倉庫の流出や震災後の風評など
多大な被害を受けた。しかし、
震災から立ち上がり、新たな挑
戦を始めた。ヤギのミルクを使っ
たお菓子づくりである。

自然の草木、牧草だけを餌と
するグラスフェッドのヤギミル
クを使い、無添加の洋菓子を専
門に扱う「パティスリーレ・ド・
シエール」([https://yagimilk.
jp](https://yagimilk.jp))を今年3月、宮古市の駅前
にオープンした。人気商品は、
店名を冠したオリジナルショ
トケーキ「レ・ド・シエール」、
2層に焼いたシュー生地には
ギミルクでつくるカスタード
クリームを詰めた「イボンヌの
シュークリーム」、ヤギミルク
と地元の卵を使用した濃密でな
めらかな舌触りの「ヤギミルク

プリン」である。被災からの復
旧を進めてきた三陸鉄道リアス
線の開通と時期を同じくして誕
生した同店は、三陸宮古の新た
な賑わいの場所となっている。
一般的な酪農とは異なる24時
間365日完全自然放牧による
同社乳製品は、全国の洋菓子
店や一流ホテルに高く評価さ
れている。その牛乳を使用し
たソフトクリームは、埼玉県
越谷市のイオンレイクタウン
「SHIAWASE FARM」や大阪府
堺市のアリオ鳳「牛乳の店にゆ
う」で味わうことができる。ま
た、楽天市場オンラインショッ
プでは、グラスフェッドバター、
ヨーグルト、クッキー、バター
カステラなどさまざまな商品を
取扱い、三陸の大自然を気軽に
お取り寄せできる。



新鮮なヤギミルクと厳選した岩手県産地卵で、濃密でなめらかな舌触りに仕上げている