

NAGATO FARM

輝く大地がつくる牧場の食卓



信州白樺高原
長門牧場
since 1966



大地の恵みをいただきます。



本物の味をその場所で。牧場のごちそう。

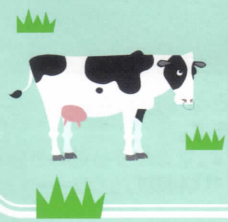
大自然の中で育った乳牛から搾られる新鮮な牛乳は、牧場内の工場ではアイスクリューム、チーズ、ヨーグルトなどさまざまな乳製品へとかわります。また、パン工房では蓼科山のおいしい水を使った天然酵母のパンが焼き上がり。丹念に作り上げた本物の味をお楽しみください。

牧場体験

牧場ならではの乗馬、バターづくり、アイスクリュームづくりなど体験メニューも用意しています。

乗馬

※乗馬のお問い合わせはコチラです
ノーサイド TEL.0267-55-7330



長門牧場の乳製品と焼きたてパン

長門牧場は、蓼科山のみもと標高1,400mの高原に、211ヘクタール(東京ドーム45個分)もの広大な牧草地をもつ搾乳牧場です。高原の太陽の下、栄養豊富な牧草をたっぷり食べて育った健康な乳牛から搾った新鮮な生乳を使って乳製品を製造・販売しています。

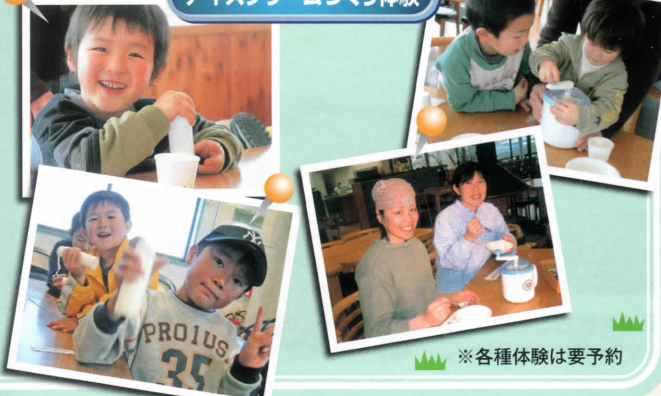


クール宅急便でもお届けします。TEL.0267-55-6969
インターネットでも販売中 <http://www.nagatofarm.com>

バターづくり体験

チーズづくり体験

アイスクリームづくり体験



※各種体験は要予約

長門牧場 アクセスガイド

諏訪I.Cからのアクセス
佐久I.Cからのアクセス



P 200台(無料)

お車で

東京	中央自動車道 約2時間	諏訪I.C	ビナスライン-R152 約30分	白樺湖	県道40号 約15分
名古屋	中央自動車道 約2時間				
東京	関越自動車道 約1時間10分	藤岡JCT	上信越自動車道 約50分	佐久I.C	R142・県道40号 約50分

電車で

東京	JR長野新幹線 約1時間15分	佐久平	バス 約1時間
新宿	JR中央本線 特急2時間20分	茅野	バス 約30分
名古屋	JR中央本線 特急2時間10分	塩尻	JR中央本線 特急20分

長門牧場

長門牧場

- 牧場祭…5月下旬(予定)
- 収穫祭…10月下旬(予定)

※詳細につきましては、お問い合わせください。



信州白樺高原

長門牧場

〒386-0601 長野県小県郡長和町大門3539-2
TEL.0267-55-6969 FAX.0267-55-7327

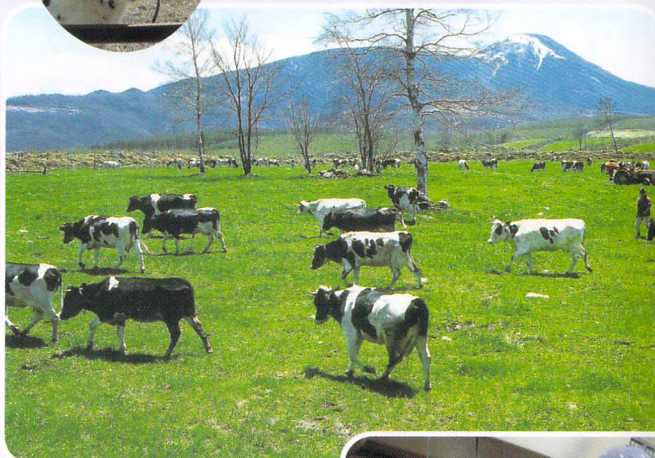
<http://www.nagatofarm.com>

年中無休



標高1,400mの大草原。ここは、酪農を原点とした大自然の牧場。

蓼科山の湧き水と自家産の牧草、そして爽やかな高原の風の中でのびのびと育った乳牛たちが生活している211ヘクタール(東京ドーム45個分)の広大な牧場です。



この大地と牛が私たちの原点です。
蓼科山の湧水と自家栽培牧草で大切に育てられた乳牛は体も心もイキイキとしています。



乳製品加工施設では新鮮で良質な牛乳をたっぷり使った乳製品を製造しています。
※外から製造工程が見学できます。

レストハウス



◆ショップ

牛乳、アイスクリーム、ヨーグルトやナチュラルチーズ、天然酵母のパンなど新鮮で良質な牛乳を使った自家製商品を販売しています。

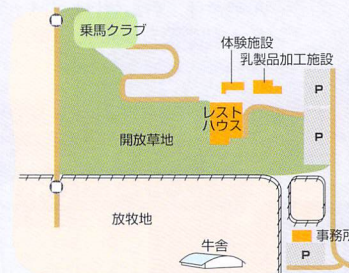
営業時間 : 9:00~17:30
※年中無休
12月~3月 9:30~16:00



◆レストラン・コリーヌ

自家製乳製品をふんだんに使った、牧場のコロッケや、ロールキャベツの牛乳煮、自家製チーズを使用し、薪窯で焼き上げたピッツアなど、長門牧場ならではの料理を堪能。自然の恵みを味わえます。ウッドデッキでは、犬を連れての食事も楽しめます。

営業時間 : 10:00~16:30
火曜定休※但し祝日・8月は営業致します。
(12月~3月は火・水定休: 11:00~16:00)



乳牛がのびのび生活することができる牛舎です。
長門牧場の牛乳はここから生まれます。
※フリーストールミルクングバー方式です。
乳牛はつながれることなく健康的に飼育されています。

乳製品加工施設

レストハウス

牛舎



冬はクロスカントリースキーで牧草地を解放しています。
※レンタルスキーはございません。

