

2019年3月26日

東京・阿佐ヶ谷生まれ「牛乳屋さんのソフトクリーム」がオープン



牛乳屋さんの
ソフトクリーム



**創業 1940 年 宮野乳業がこれまで培ってきた経験と知識を結集し、
牛乳のプロとして自信を持ってご提供するこだわりのソフトクリームを販売スタートします。**

2019年3月28日（木曜日）、東京都内でも個性が際立つ駅が連なる JR 中央線沿線で、独自の落ち着きで隠れた人気を誇る阿佐ヶ谷。その不思議な魅力が人々の心をひきつける街で、79 年もの長きに渡り、地元住民に「牛乳」を届け続ける宮野乳業が、「牛乳屋さんのソフトクリーム」を開発。阿佐ヶ谷・青梅街道沿いにある店舗を一部コーナー化し、販売をスタートします。

宮野乳業の 3 代目である店主の宮野雄一郎は、東京理科大学大学院理工学研究科出身。異色の世界から牧場での実務経験も活かした、牛乳屋ならではの発想から生まれたオリジナルレシピで、生乳の風味と栄養を最大限に引き出したソフトクリームを生み出しました。こだわりを詰め込んだ「牛乳屋さんのソフトクリーム」は口当たりがやわらかく、小さなお子様から大人までシーズンを問わない「日常」のおやつとしてお召し上がりいただけます。

- ソフトクリームの原料の約 80%には、牛から搾ったままの脂肪球の状態を維持するためホモジナイズド処理を行わない「ノンホモ」かつ、生乳の風味や栄養を出来るだけ損なわないよう殺菌温度の影響を極力避けるため、パスチャライズ殺菌(72℃15 秒間)を採用した牛乳を使用。
- ソフトクリームの製造マシンは、イタリア、カルピジャーニ社製を導入。オーバーラン（空気量）の調整により、なめらかな口当たりのソフトクリームを実現。
- フレーバーはミルクに絞り、販売はカップ 430 円、コーン 430 円、ワッフル 460 円、グラノーラ 490 円（全て税込）の 4 種で提供。

『私自身、幼少から親しんできた牛乳の本来のおいしさを探究する中で、PB商品の開発にも取り組んで参りました。これまでの牛乳を『お届けする』ビジネスに加え、お客様に牛乳をさらに愛していただくために新しい業態を模索する中で、牛乳のプロとしての経験と知識を結集し、店舗の一部を改装し、販売コーナーを設け『牛乳屋さんのソフトクリーム』のご提供を開始することにしました。』 -『牛乳屋さんのソフトクリーム』店主、宮野雄一郎

店主プロフィール

(有)宮野乳業 代表取締役 宮野雄一郎

1979年生まれ。2004年 東京理科大学大学院理工学研究科土木工学専攻修了後、祖父が創業した牛乳販売店、(有)宮野乳業に入社。2015年より現職。

- 店舗名 : (有) 宮野乳業 牛乳屋さんのソフトクリーム
- 住所 : 166-0004 東京都杉並区阿佐谷南 3-10-3
- 営業時間 : 平日 11:00-18:00 土日祝 11:00-18:30 (不定休)
- Website : homemilk.co.jp
- Instagram : @miyano_milk_products
- Twitter : @miyano_milk



このリリースに関するお問い合わせ先:

店舗責任者 宮野雄一郎 03-3392-3012 y-miyano@homemilk.co.jp