

2019年11月25日

「成田ゆめ牧場」の「ノンホモ牛乳」を使用した コラボレーションカクテルを提供 2019年12月1日(日)～31日(火)の1か月限定

ホテル日航成田(千葉県成田市:総支配人 吉高誠)は、明治20年から美味しさにこだわった牛乳を作り続ける千葉県の観光牧場「成田ゆめ牧場」(千葉県成田市:代表取締役 秋葉秀威氏)とコラボレーションし、低温殺菌によって生乳に近い美味しさを残した「ゆめ牧場牛乳」を使用したカクテルを提供いたします。期間は2019年12月1日(日)から31日(火)の1か月限定で、スカイバー「サンセットラウンジ」(本館11階)にて提供。料金は、1,250円～1,550円(消費税・サービス料込み)。



フレッシュなこだわりの牛乳を使用した4種類のカクテル

提供するカクテルは、「ゴディバミルク」、「ベリリーズミルク」、「カルーアミルク」のアルコール入り3種類に、ノンアルコールの「いちごミルク」1種類を加えた全4種類。いずれも「ゆめ牧場牛乳」を使用した、こだわりの一杯に仕上げました。

「成田ゆめ牧場」では、牛から搾られた生乳を検査・濾過・洗浄後に温度65度で30分間の低温殺菌を行っています。市販で流通している牛乳は「ホモジナイズ(牛乳に含まれる脂肪球を砕き、性質を均一化すること)」されていますが、「ゆめ牧場牛乳」はそれを行わない「ノンホモ牛乳」です。この製法により、搾りたての風味を残した味わい深い牛乳を提供しています。

■成田ゆめ牧場について

成田ゆめ牧場の母体となった秋葉牧場は、1887年(明治20年)に現在の東京都江東区の地から、その歩みをはじめました。その50年後、1937年(昭和12年)より広大で効率のよい畜産業の展開を目的として、現在の千葉県八千代市へ移転し、1970年(昭和45年)には千葉県袖ヶ浦市に第二牧場を開業、1976年(昭和51年)には本社機能を八千代市に残して第一牧場を現在の千葉県成田市へ移転しました。その後、1987年(昭和62年)に秋葉牧場の開設100周年記念事業として「成田ゆめ牧場」を開設しました。



「成田ゆめ牧場」は、地域に根ざした牧場、すなわち北総台地にある牧場に相応しい牧場であることを基本とし、自然の持つ雄大さと、牧場らしいおおらかさを満喫できる観光牧場です。成田の地から思い出や愛される産品を生み出したという願いから、成田「ゆめ」牧場と名づけられました。

■コラボレーションカクテル 概要

期間：2019年12月1日(日)～2019年12月31日(火)

場所：ホテル日航成田 スカイバー「サンセットラウンジ」(本館11階)

時間：18:00～24:00 (L.O.23:45)

料金：*ゴディバミルク	¥1,550 (One Harmony会員料金 ¥1,240)
*ベアリーズミルク	¥1,350 (One Harmony会員料金 ¥1,080)
*カルーアミルク	¥1,350 (One Harmony会員料金 ¥1,080)
*いちごミルク(ノンアルコール)	¥1,250 (One Harmony会員料金 ¥1,000)

※料金は消費税・サービス料込が含まれております。

※One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJAL シティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

お問い合わせ:レストラン予約 9:00～18:00 TEL:0476-32-0015

報道機関からのお問い合わせ先

〒286-0106 千葉県成田市取香 500 ホテル日航成田 総支配人室

広報担当: 葛城太郎 / 石原真佐臣 / 高橋智恵子 / 江澤奈央 TEL:0476-32-0027 FAX:0476-32-0084

e-mail: marketing-group@nikko-narita.com ※写真画像のご希望があればデータをお送りいたします