

北海道 箱根牧場

HOKKAIDO HAKONE FARM
SINCE 1969



私共は、昭和44年に神奈川県箱根町より北海道に牧場を移転しました。箱根牧場という名称も、その出身地に由来しています。牛からでる大量の有機質肥料を使用し、8年もの長期輪作によって土壌微生物の繁殖とバランスを保つことで有機栽培を行い、さまざまな農産物を生産し、そこで育った牧草を牛達に与え、その健康に育った肉や生乳を加工品にして、添加物等を使用せずに素材の味を存分に引き出してお客様へお届けしております。素材からこだわりその旨さを最も美味しくお届けする、これこそが生産者である私共の使命と思い、日々取り組んでおります。生産・販売・観光などさまざまな事業を通して消費者の皆様に直接自然の恵みを味わい触れて感じて頂きたいと思っております。

この地で50年を越えて農業に携わることができましたが、近年さまざまな苦境が私達にも襲い掛かってきますが、近隣地域の方々の御協力やお取引先様の御理解、共に汗をかいてくれる社員の助け等さまざまな援けのもと、50年近くも農業に携わることができました。これからも農業を通して発信される自らの手で直接伝えることで、自然環境にやさしい、人にやさしい会社を目指して社員一同取り組んでまいります。



2026年1月
代表取締役社長 勝俣 静枝

 沿革

昭和23年3月

神奈川県足柄下郡仙石原村（現箱根町）にて乳牛を飼育する

昭和28年5月

牛乳処理工房を始める（生、処、販の一貫体制）箱根牛乳として販売

昭和44年9月

箱根町の観光化に伴い現在地に牧場を移転する

昭和54年3月

健康な牛づくりを目指し、8年輪作と有機栽培を始める

昭和59年10月

ステーキハウス（場内）と体験ソーセージ工房を始める

平成5年9月

東京に事務所を開設

平成11年3月

地中海水牛を輸入し、本格的な「原料にこだわった製品づくり」としてチーズ作りをはじめ

平成22年2月

有機JAS認証農産物の加工における農商工等連携の認定事業に認定

平成23年2月

生産者会有限会社箱根牧場と販売会社北海道箱根牧場と合併

平成27年11月

第10回全国ナチュラルチーズコンテストにて中央酪農会議会長賞（全体3位）を受賞

■主な取引先

株式会社小田急百貨店、小田急商事株式会社、コープさっぽろ、東都生協、あいコープ、アイチョイス、国分株式会社、成城石井、JTB、日本旅行他



加工品

自家製飼料にこだわり、栄養豊富な牧草を与えて育った健康な牛からの恵みをひとつひとつ丁寧に手造りで製品にしました。

オリジナル商品について

弊社は自社の圃場からとれる牧草や飼料を自社牧場の牛達に与え、健康な牛達を育てております。そこから生産される新鮮で高品質な生乳や精肉を原料として乳製品や畜肉品を生産しております。そして素材の良さを生かす、美味しさを引き出す為にできるだけ添加物を使用せず生産しております。その為賞味期限が短いものもございますが、ご理解くださいますと幸いです。

ミルクジャム（プレーン・コーヒー・イチゴ・抹茶）

一瓶を作るのに、約300ccの牛乳を使用しています。30%になるまで煮詰めていきますので、コクも風味も凝縮されていきます。短時間で煮詰めていくことで、美しいまっしろなミルク色のジャムに仕上がります。とろ～りとしたミルクジャムは塗りやすく、混ぜやすく、使い勝手がとてもよく幅広く使用できます。トーストに塗るのはもちろん、紅茶やコーヒーに入れると今までにない風味と豊かな味わいをお楽しみいただけます。また、練乳のようにイチゴやフルーツにつけるのもおすすめです。

賞味期限：120日、内容量：100g、保存方法：常温



乳製品

広大な土地でのびのびと育った牛から朝一番に搾った新鮮な生乳を使用して製造されています。牛乳の美味しさがわかるフレッシュタイプのチーズを中心にラインナップしております。生産と販売が一体となった私達だからこそできる、新鮮な原料を使えるからこそできる乳製品は、大切な牛たちからの恵みです。さらに日本で初めて繁殖・飼育・乳加工に成功した地中海水牛も数十頭飼育し、生産しております。

モッツアレラ・ディ・ブーフアラ,モッツアレラ・ディ・バッカ

モッツアレラチーズの本場はイタリア中南部です。現地で修業した職人によって、ひとつひとつ手造りで製造しております。日本初の水牛モッツアレラ・ブーフアラとホルスタイン乳で製造されたモッツアレラ・バッカと2種類ございます。フレッシュチーズのもつさわやかな風味と牛乳のうまみを是非お楽しみください。※ブーフアラは水牛の出産に応じて製造となりますので不定期製造となります。

賞味期限：9日、内容量：100g、保存方法：冷蔵



箱根牧場自家製水牛バター

水牛乳はホルスタイン乳の約六分の一しか絞れず、乳質は脂肪分がホルスタインの倍以上高い大変貴重な牛乳です。それを使用してバターを作りました。真っ白な雪のようなバターで一般的なホルスタインのバターに比べて独特な風味とコクがあります。水牛モッツアレラ同様、ほとんど国内にはない商品です。

賞味期限：30日、内容量：90g、保存方法：冷蔵



牧場のフロマージュブラン

新鮮な生乳の味わいをそのままにして、乳酸発酵させた水切りヨーグルトです。ほのかな酸味とまろやかな舌触りで、風味豊かな味わいが特徴です。サラダや料理にご利用いただけますし、そのまま果物につけたり、はちみつ等で加糖するとデザートとして美味しくお召し上がりいただけます。

賞味期限：14日、内容量：200g、保存方法：冷蔵



牧場のストリングチーズ

自社飼料を食べた健康な牛の牛乳は乳脂肪分が高く、チーズや加工に最適。そんな自社牧場の新鮮で高品質な生乳の味わいを直接味わえるチーズがストリングチーズです。原料のカードを何度も何度も伸ばし、独特な繊維を作って作られるチーズです。噛んでみると牛乳の旨みが口の中で広がり、そのままでも美味しいですが、加熱して溶けたところをハンバーグに乗せたりしても相性が抜群です。

賞味期限：14日、内容量：50g、保存方法：冷蔵



ソフトミックス(バニラ・プレミアムチーズ)

弊社オリジナルソフトミックスは新鮮な牛乳と濃厚に作り上げたミルクジャムをたっぷり使用し、濃厚な牛乳の味わいと後味があっさりとした食感に仕上げた人気商品です。プレミアムチーズは弊社で製造したチーズをいれて、チーズのコクとさらに牛乳の旨みを凝縮した濃厚で食べ応えのある味わいになっております。

賞味期限：365日、内容量：5kg、保存方法：冷凍

その他にも

パニールチーズ(賞味期限：10日・保存方法：冷蔵)

カチョカバロチーズ(賞味期限：14日・保存方法：冷蔵)

畜肉加工品

広大な大地でストレスなく育った自社牧場の牛肉を使用して製造しております。自社産牛です。飼料のトレーサビリティもしっかりしており、安心して安全な肉といえます。保存料等添加物を使用しておりませんのでチルド販売だと賞味期限は短いですが、お客様の健康を考えた商品開発をおこなっております。牛の旨みをお楽しみいただける商品です。

無添加コッホサラミ・ポロニアン・パプリカリオナ

自社産牛肉を100%使用して一つ一つ手造りで、無添加・無着色で製造しております。脂が少なく食べやすいコッホサラミ、グリーンペッパーがさわやかなアクセントになっているポロニアン、赤緑2種類のパプリカで見た目も華やかなパプリカリオナの3種類になります。フライパンでサッと焼いても風味が増して美味しいです。

賞味期限：20日、内容量：280g、保存方法：冷蔵



無添加ビーフスモークウィンナー（プレーン・行者ニンニク他）

自社産牛肉を100%使用して一つ一つ手造りで、無添加・無着色で製造しております。天然羊腸を使い、職人による手ひねりをして丁寧に製造しております。たべ応えがあり牛肉の旨みを生かした味わいです。お子様の朝食から大人のおつまみまで幅広くお使いいただけます。温める程度にサッと炒めて美味しくお召し上がり頂けます。プレーン、行者ニンニク、ピリ辛、ガーリックの4種類になります。

賞味期限：20日、内容量：120g、保存方法：冷蔵



牧場のオリジナル手作りビーフハンバーグ

自家製牛肉を使用したハンバーグです。一つ一つ手造りで手捏ねされたハンバーグで、肉の旨みが最大限に活かされております。粗びきされた肉の甘みの中に歯ごたえとジューシー感がマッチしており、高級食品としてご理解頂けるものと思います。内容は1枚180gのボリュームのハンバーグが2枚セットになっております。冷凍での保管、流通になります。

賞味期限：180日、内容量：180g×2、保存方法：冷凍



特製ローストビーフ

自家製牛肉を使用したローストビーフです。特製スパイスに漬け、低温でじっくりと焼いたお肉は旨味が引き出されております。一つ一つ手造りで仕上げていきますので、大量に生産することができません。

賞味期限：7日、内容量：100g、保存方法：冷蔵



特製水牛ジャーキー

自社産水牛肉を使用したオリジナルジャーキーです。乾燥させることで水牛のジビエのような味わいがより深い味わいを引き立てます。期間限定でのご提供となります。

賞味期限：14日、内容量：50g、保存方法：冷蔵



農産物

有機栽培や特別栽培等の栽培、土づくりからこだわった生産者の農産物や加工品です。北海道を中心に全国からご提供いたします。



じゃがいも（有機栽培・特別栽培）

品種：きたあかり、男爵、マチルダ、さやあかね
北海道産のほくほくのじゃがいもです。でんぷん質の高い男爵や糖度の高いきたあかり。日持ちがして、さらに年明けになると味わいが豊かになるマチルダ、有機栽培に適したさやあかねなど各種さまざまに供給しております。
時期にあわせて供給いたします。

供給時期：北海道産 9月～3月
全国産地より年間供給可能商品



たまねぎ（有機栽培・特別栽培）

北海道産の安心安全なたまねぎです。
肉厚で味わい豊かなたまねぎです。

供給時期：北海道産 9月～3月
全国産地より年間供給可能商品



人参（有機栽培・特別栽培）

北海道産の新鮮な人参です。有機栽培。特別栽培で育てられた味わい豊かな人参です。

供給期間：北海道産 8月～12月
全国各地より年間供給可能商品



南瓜（有機栽培・特別栽培）

品種：ほろほろ・ぼたんゆき・ぬくもり
北海道産かぼちゃです。ホクホクした味わいと甘み
豊かな味わいが特徴です。
当社では冬至まで供給が可能です。

供給期間：北海道産 9月～12月
全国各地より年間供給可能商品



有機栽培米・特別栽培米

有機栽培・特別栽培のお米をご提供しております。有機JAS認証の精米所もありますので、精米した状態でお好みの数量にして納品することが可能です。また「有機栽培白米パックライス」「有機栽培玄米パックライス」等もごさいます。

供給期間：北海道産
内容量：5kg、2kg、1kg



とうもろこし（特別栽培・慣行栽培）

品種：ピュアホワイト・恵みゴールド他
とれたて直送いたします新鮮なとうもろこしです。
甘み豊かで生でも食べられるピュアホワイトはゆでるとさらに甘みが増します。

供給時期：北海道産 7月～9月



アスパラガス（特別栽培・慣行栽培）

品種：グリーン、ホワイト
とれたてを直送いたします。新鮮なアスパラガスです。太くて甘い旬の味わいをお届けします。
ギフトや贈答に最適です。

供給時期：北海道産 4月～6月



ブロッコリー（特別栽培）

冷涼な北海道から夏場のブロッコリーを供給いたします。安心安全な栽培と収穫後すぐ予冷をかけて鮮度保持袋に入れてお届けいたします。

供給時期：北海道産 7月～10月



豆類（有機栽培・特別栽培・慣行栽培）

品種：大豆、金時、小豆

供給時期：北海道産 12月～7月
賞味期限：収穫から2年間
保存方法：常温



牧場の恵み有機JAS 大粒納豆

当社で栽培した及び黒大豆を使用して、納豆にしました。最高級の有機栽培された大粒大豆を使用しており、豆の味がそのまま口の中で広がります。
2015年納豆鑑評会にて最優秀農林水産大臣賞に輝いたメーカーでひとつひとつ丁寧に製造しております。

供給時期：通年
賞味期限：製造後9日間
内容量：50g×2
保存方法：常温





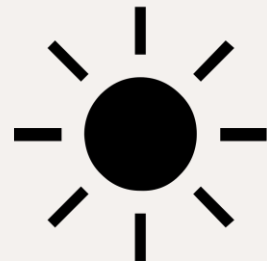
事業案内（企業コンセプト）

たべる♡つくる♡あそぶ♡ふれあう



北海道箱根牧場

H O K K A I D O H A K O N E F A R M



農産物生産

ホルスタインを中心として水牛などさまざまな種の牛200頭による生乳生産及び75haの場を使用した有機栽培など、環境に配慮した農産物の生産、循環農業の実践。

一次生産

加工品生産

鮮度の高い良質な原料を使用した加工品の生産。手造り、添加物を使用しない、水牛乳等のほかにはない製品づくり。

二次生産

6次化

観光

年間7万人のお客様をさまざまなアクティビティにてお楽しみいただいております。またレストランでは弊社加工品を使用したオリジナルメニューをお楽しみいただけます。地産地消、食育などの取り組みも行っております。

営業

農産物及び自社製品、さらに生産を委託している全国の生産者の生産品を販売します。

①個人②小売店③百貨店
④生協などさまざまなチャンネルに販売をしております。

三次生産



私達が取り組んでいる循環型農業という特性を最大限活かし、一次産業（農乳生産）から二次産業（加工）、そして三次産業（営業・観光）まで一貫して行うことで、生産者ならではの食の安心と安全をご提案いたします。私達は自然の恵みを享受し、環境【自然・地域・社会】と共に歩んでいきます。