

2026年7月8日

那須千本松牧場、牛を一頭まるごと使用した  
牧場発の新商品「千本松牧場牛まるごとビーフカレー」を7月11日発売  
～やわらかな部位は旨みとして溶け出し、歯応えのある部位はホロホロの塊肉  
に。牛肉の旨みとコクを味わう中辛タイプのビーフカレー～

那須千本松牧場を運営するホウライ株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長兼社長執行役員 CEO:小野直樹)は、2026年7月11日(土)より、新商品「千本松牧場牛まるごとビーフカレー」(200g/880円 税込)を、牧場内のファームショップにて発売します。



※画像はイメージです

本商品は、牛肉の旨みとコクを存分に味わえるよう開発した牧場オリジナルのビーフカレーです。那須千本松牧場の経産牛※を一頭まるごと余すことなく使い、うまみを引き出しました。やわらかな部位は旨みとして溶け出し、歯応えのある部位はホロホロの塊肉として残ります。大切に育てられた一頭を、感謝の気持ちとともに余すことなく。まるごと丁寧に、カレーに生かしました。

コンセプトは「まるごとの旨み、余すことなく。」。土づくりから牧草栽培、牛の飼育まで一貫して行う牧場だからこそ実現できる味わいを、牧場土産として気軽に持ち帰れる商品としてお届けします。

※出産を経験したことのある雌牛

■商品コンセプト：「まるごとの旨み、余すことなく。」

「千本松牧場牛まるごとビーフカレー」は、牛一頭のさまざまな部位の特徴を生かして開発したビーフカレーです。やわらかな部位は旨みとしてルーに溶け込ませ、食べ応えのある部位はホロホロの塊肉として使用。一皿の中で異なる魅力を楽しめる商品に仕上げました。牛を育てるところから商品づくりまで向き合う那須千本松牧場だからこそ実現した、「まるごとの旨み」を味わえるビーフカレーです。

## ■商品の特徴：牛肉の旨みを主役にした、牧場ならではの辛ビーフカレー

本商品は、ファームレストランで親しまれてきたチキンカレーで培ったカレーづくりのノウハウを生かし、牛肉の旨みを存分に味わえるよう開発した**牧場オリジナルのビーフカレー**です。牛肉の旨みとコクをしっかりと感じられる**中辛タイプ**で、ごはんとの相性を考えた**バランスの良い味わい**に仕上げています。また、従前販売していた「千本松牧場カレー」がヨーグルトを使用した軽やかな風味だったのに対し、本商品は牛肉本来の旨みを主役に据えていることが特徴です。

## ■誕生の背景：ファームレストランの味を、牧場土産として持ち帰れる一品に

那須千本松牧場は、「自然との共生」を理念に掲げ、130年以上にわたり酪農と向き合ってきました。

現在は、土づくりから牧草栽培、牛の飼育までを一貫して行う“**循環型酪農**”を実践し、「PURE MILK FARM」というブランドコンセプトのもと、素材本来の味わいを生かした商品づくりに取り組んでいます。

私たちは、牛乳や乳製品だけでなく、「牛の恵みそのものを、余すことなく生かす」ことを大切にしています。

本商品は、ファームレストランで親しまれてきたカレーの味を、ご自宅でも楽しんでいただきたいとの思いで商品化したものです。牧場を訪れた方が、旅の思い出として持ち帰る“自分へのお土産”として、また大切な方へ牧場の味を届けるギフトとしても手に取っていただけるよう、持ち帰りやすいレトルトに仕上げました。

牛を一頭まるごと生かしたいという牧場の想いと、牧場土産としての楽しさを結びつけた、今の那須千本松牧場らしい商品です。



## ■商品概要：

- ・商品名：千本松牧場牛まるごとビーフカレー
- ・内容量：200g
- ・価格 880円（税込）
- ・発売日：2026年7月11日（土）
- ・販売場所：那須千本松牧場 ファームショップ
- ・召し上がり方：袋のまま熱湯で約3分。電子レンジの場合は深めの電子レンジ対応容器に移し、500Wで約2分、600Wで約1分30秒加熱。



## ■那須千本松牧場について：<https://www.senbonmatsu.com/>



130年以上の歴史を持ち、「自然との共生」をテーマに、循環型酪農を実践してきた牧場。2025年4月にランドオープンを迎え、那須野が原の雄大な景観を望む「千本松テラス」、源泉かけ流しの温泉水を活用した「温泉じゃぶじゃぶ池」、約100匹の動物とふれあえる広場、四季折々の自然を楽しめる全長4kmのサイクリングコースなど、自然とふれあう多彩な体験が揃っています。千本松牧場牛100%使用の「ちぎりハンバーグ」など、ここでしか味わえない牧場グルメや温泉も充実。入場料・駐車場無料の観光牧場です。

【本件に関する報道機関からのお問合せ】ホウライ株式会社 広報 担当：上原・江連・北島・田野・大沼  
TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306