MOMI MOMI SHAKE

新商品

MOMI MOMI SHAKE

もみもみシェイク

2024.10.1

OUR COMPANY

１９５６年の創業

たなべ牧場

社名	合同会社たなべ牧場
事業内容	酪農業
代表者	田邊賢太
所在地	広島県庄原市口和町常定370-2
TEL	TEL 0824-89-2281
創業	1956年
沿革	1956年　創業 2001年　6月繋ぎからフリーバーン移行 2008年　1月頃モーツァルト療法開始 2020年　1月から田邊牧場(個人事業主)から合同会社たなべ牧場(法人)へ事業承継。

モーモーあいすらんど

社名	企業組合モーモーあいすらんど
事業内容	製造業
代表者	田邊明子
所在地	広島県庄原市口和町金田319-1
TEL	0824-89-7030
FAX	0824-89-7031
創業	2000年　9月
沿革	2000年　9月開業 2012年　1月パッケージ変更 2020年　4月全パッケージリニューアル

2000年
創業パッケージ

2012年
リニューアルパッケージ

2020年
全リニューアルパッケージ

OUR ADVANTAGE

弊 社 の 強 み

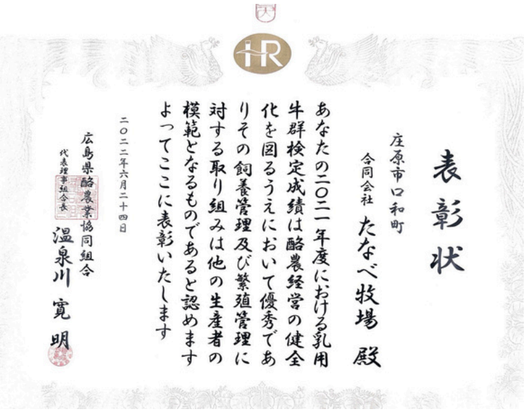
広島県内では稀にみる毎日牛たちにモーツァルトの曲を聴かせている牧場

牛に音楽を聴かせる？と思う方もいらっしゃると思います。自社農場では、モーツァルト効果とも呼ばれる〈精神と身体の両面の健康を維持させる〉・〈病気を改善させる〉という音楽療法の一つを活用しています。ストレスなく健康的な毎日を送る牛たちからは、甘くて濃厚なミルクを搾乳する事ができます。（2008年頃導入）

フレンチコース式の餌やりで牛の食事にもこだわりました

私たちはゆっくりと美味しい食事をするさいに幸福感を感じませんか？たなべ牧場では、前菜→スープ→主菜→デザートのように牛たちが3時間かけゆっくりと食事ができる工夫をし、安定した品質づくりに務めています

合同会社　たなべ牧場



表彰状

庄原市口和町
合同会社 たなべ牧場 殿

あなたの二〇二一年度における乳用牛群検定成績は酪農経営の健全化を図るうえにおいて優秀でありその飼養管理及び繁殖管理に対する取り組みは他の生産者の模範となるものであると認めますよってここに表彰いたします

二〇二二年六月二十四日

広島県酪農業協同組合
代表理事組合長 温泉川 寛明

平成30年度

食品衛生優良施設

表彰

●施設名●

企業組合 モーモーあいすらんど

一般社団法人広島県食品衛生協会
会長 前垣壽男

広島県酪農業協同組合に加盟し卸しています。

企業組合　モーモーあいすらんど

ジェラートを催事、ECにて販売しています。

NEW PRODUCT

「もみもみ シェイク」

毎日モーツァルトを聴いて育ったストレスフリーの牛達の、朝搾りミルクを使った新感覚シェイク。

★ 後味スッキリな味わい ★
ミルキーなのに後味スッキリ味わいが広がります。

★ 売れ筋**フレーバー3種** ★
有機栽培のバニラビーンズをふんだんに使った「バニラ」をベースに、「ストロベリー×バニラ」、リッチな「バニラ×チョコクッキー」。

成分詳細

アレルギー物質：乳

●種類別：アイスミルク（バニラ）
●乳成分:4.8% ●無脂乳固形分:9.7% ●原材料名:生乳（広島県口和町産）、クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、バニラビーンズ/トレハロース、安定剤（増粘多糖類）

●種類別：アイスミルク（バニラ×チョコレート）
●乳成分:4.8% ●無脂乳固形分:9.7% ●原材料名:生乳（広島県口和町産）、クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、チョコレートシロップ、クッキー（小麦・大豆）/トレハロース、安定剤（増粘多糖類）、キタサンガム、膨張剤、乳化剤、香料

●種類別：アイスミルク（バニラ×ストロベリー）
●乳成分:4.8% ●無脂乳固形分:9.7% ●原材料名:生乳（広島県口和町産）、クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、ストロベリーソース、イチゴ/トレハロース、安定剤（増粘多糖類）、酸味料、ベニコウジ色素、香料（一部にリンゴを含む）

●内容量:120g
●保存方法:-18℃以下で保存してください
●製造者:企業組合モーモーあいすらんど 広島県庄原市口和町金田319-1

検体検査済 ☑

No. F245100214-001
2024 年 5 月 17 日

試験検査成績書

企業組合 モーモーあいすらんど 様

食品衛生法に基づく登録検査機関
一般財団法人
広島県環境保健協会
理事長 佐藤 均
〒730-8631 広島市中区広瀬北町9番1号
TEL (082)293－1517（直通）

検体名 アイスミルク（チョコ）

製造（採取）年 月 日 2024 年 4 月 28 日

2024 年 5 月 13 日当協会に依頼された上記検体の試験検査の結果は次のとおりです。

試験検査結果

検査項目	検査結果	検査方法	備考
一般細菌数 (個/g)	300以下	1	
大腸菌群	陰性	1	
－以下余白－			

検査方法
1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

PRODUCT POINT

製品特徴

イメージ動画

1

味と楽しさ

こだわり素材のミルキーな味わいと、もみもみと自分好みに柔らかくする楽しさ。

2

ゴミが少ない

チャック付きの包装なので、移動中でも安心。捨てるゴミもかさばらない。

3

安全性＆販売効率

その場で作るアイスクリームやジェラートなどと違って、いつでも、どこでも、安全に販売できます。

CLIENTS TESTIMONIAL

お 客 様 の 声

・最初はどうやって飲むの？と戸惑いましたが (笑)、もみもみして飲む体験は初めてで楽しかったです。
・持ち運びも便利で、飲み終わった後もかさばらないのも嬉しい。
・揉む行為が愉しい
・意外にさっぱりした味がいい
・飽きない程度で量もちょうどいい
・牛の絵がかわいい
・卵が入ってないので、アレルギー体質の子供にも食べさせてあげられるので大好評です

もみもみシェイク

PROPOSAL

ご提案

- 想定小売価格：税込６５０円/個
- 卸価格：　お問い合わせください
- 1ロット：90個※ストロー付
  ※発泡スチロールサイズ１２０
- 発送方法冷凍（-18℃以下で保存）
- 送料：別途
- リードタイム：発注から4日以内に発送
- 支払い条件：月締め翌月末日　※調整可

味、量、デザインなどを御社のご希望に沿うカタチにアレンジすることもできます。（5,000個～）

CONTACT

ご注文・お問い合わせ

MOUMOU ICELAND

https://thebase.com/inquiry/moumouice-base-shop

広島県庄原市口和町金田319－1

0824-89-7030

https://kuchiwa-ice.com/