

パバラギは、自然のサイクルに合った「酪農家ならではの製品づくり」を実現。生産第一主義により、農薬や化学肥料づけになった食品が安く出まわり、アトピーなどに悩む子供たちが増えてきている今、口から入れるものは美味しいだけでなく、安全でなければならぬと考えています。そこでパバラギでは、自分たちの手で育てた牛から搾った乳を生乳などに商品化することで、自信を持って「本物」づくりをすすめています。また、加工の段階でも添加物などはできるだけ使用しないなど、自然が生んだものは、それだけで美味しいというものをそのまま加工・製造しています。その自然の美味しさを消費者の皆さまに届けたいと思っています。北海道の大自然の中で遊び心いっぱい、美味しいものづくりを楽しんでいます。



おいしさそのまま、あなたの街へ。



パバラギ牛乳

瓶入り180cc/900cc
搾りたてを80℃の湯温で30分殺菌したパバラギ牛乳。生きた乳酸菌により、牛乳本来の味わいが楽しめます。



パバラギコーヒー

瓶入り180cc/900cc
甘さ控えめで、コーヒーの香みの利いた大人風味のカフェオレです。低脂肪なので、カロリーの気になる方も安心してお楽しみいただけます。



牧場のとろとろプリン

瓶入り110g
生乳と生クリームをたっぷり使用した贅沢なオリジナルプリンです。



カフェオレプリン

瓶入り110g
選り抜いたコーヒー（キリマンジャロ）を使用した風味豊かなプリンです。



紅茶プリン

瓶入り110g
ダージリンを使用したミルクティ風味プリン。上品な味わいです。

はちみつヨーグルト

瓶入り110g
はちみつと生クリームを5対5の割合で配合しています。はちみつならではのやさしい甘味と、ヨーグルトのもつ自然で爽やかな酸味の絶妙なハーモニーをご賞味ください。

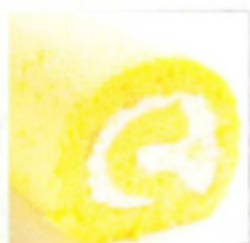
ハスカップジャム

瓶入り130g
北海道でしか採れないハスカップの自然の風味が楽しめるよう、少量の砂糖のみで仕上げました。



ソフトクリーム

牛乳風味たっぷりの甘さを控えたソフトクリームです。



ロールケーキ

自産の生クリームをたっぷり使用し、スポンジの生地で巻いた甘さ控えめのロールケーキです。



ミルクジャム

瓶詰め100g
パバラギ牛乳を100%使用し、無添加で仕上げた、ミルク風味たっぷりで甘さ控えめのミルクジャムです。



生シュークリーム

牛乳風味たっぷりのふわふわの生クリームを贅沢に使った甘さ控えめの生シュークリームです。



手造りもなか「池田小町」

あん300g、皮8枚×4袋
十勝の大地で育った小豆のあん、金沢の老舗菓子店の皮を別々に確認をした「池田小町」。お好きな量だけあんを挟んで茹で上げられる楽しいもなかつです。サクサクとした皮の歯ざわりと、あんのおいしい甘さをどうぞ。

パバラギ生クリーム

瓶入り200cc/900cc
牛乳100%で、分離や凝固がなく風味ゆたか。乳脂肪分は38%〜と高く、ケーキやコーヒーなどに最適。お好みに応じて、脂肪量を変えることもできます。

手造りパバラギバター

140g
丹念に手作り仕上げたこだわりのバター。脂肪分が90%と高く、生クリームのようなコクが自慢です。

※ホームページで販売していない商品も含まれます。