

ヨグネット

by YOGURT SUMMIT

京都店 4/23-29 新宿店 5/7-13

2025年春の高島屋催事は18社32種類のご当地ヨーグルトが大集合!



各商品のお取寄情報は
👉こちら



富山県 となみ乳業協業組合
まるとヨーグルト
プレーン / 甘みつき (大・小)

富山県産の生乳をアルミパウチの中で発酵させたもっちり食感のヨーグルト。便利なスパウト付き。そのまま口をつけて吸い込んだ時のメニューメニューとした感覚は幸福そのもの。



岡山県 蒜山酪農農業協同組合
蒜山ジャージーヨーグルト
プレーン / プレミアムプレーン

蒜山(ひるぜん)は日本一のジャージー酪農地。どちらもジャージー生乳100%のプレーンですが、「プレーン」はノンホモ、「プレミアムプレーン」はノンホモとホモのブレンド。同じ原料なのに、製法でガラリと違う仕上がりになっています。ぜひ食べ比べを。

岩手県 大石乳業
なまちちヨーグルトBasic

3代目が幼少期につまみ食いをしてきた家業の商品の味をもう一度食べたい!と、5年がかりで再現した昭和30年代の加糖ヨーグルトです。



福島県 会津中央乳業
ソフトクリーミィヨーグルト
プレーン / イチゴ

飲みにくいほど濃厚な質感のヨーグルト。中身はほぼ固形なので、ストローを刺す前によく振ることをお忘れなく!



新潟県 ヤスダヨーグルト
ヤスダヨーグルト
プレーン加糖 / マンゴー / はちみつレモン

安田地区の酪農家たちが付加価値作りに励んで誕生した、ご当地ヨーグルトの先駆者的ブランド。CAのロコミで全国的に有名になりました。マンゴーとはちみつレモンは春夏限定品です。



岩手県 ハヤチネフーズ
岩手早池峰のおヨーグルト

ホルスタインの生乳に、チーズ作りに重宝されるブラウンスイスの生乳を配合。旨みや発酵の香りが強い抑揚ある味わいの、加糖タイプの飲むヨーグルトです。



北海道 風牧場
のおヨーグルト プリティア

標茶町内の生乳を原料に、創業当時から変わらぬ製法で作られています。甜菜の甘みが優しく、賞味期限が近づくに連れて酸味が増してくるので好きなタイミングでどうぞ。

岩手県 岩泉ホールディングス
岩泉ヨーグルト 加糖

1kgのアルミパウチで有名なあのヨーグルト。気になるけど大きくて勇気が...という方にもお手に取っていただきやすい個食カップを入荷。岩手県の厳選した生乳をもっちり発酵させた酸味控えめの味わいです。



栃木県 森林ノ牧場
のおヨーグルト / しばるヨーグルト 加糖

『田舎で暮らす』をつくるべく、牛や自然の価値を引き出すことに取り組む牧場。人懐っこくお転婆なジャージーを放牧し、四季の味わいある乳製品へ。マヨネーズのような容器に入った「しばるヨーグルト」は星型にムチムチと搾り出せます。



栃木県 南ヶ丘牧場
ガーンジィゴールデンヨーグルト 無糖のおヨーグルト

「貴族と富豪のための牛乳」の異名を持つガーンジィ牛の生乳を使用。日本では約200頭しか飼育されておらず、ホルスタインに比べて栄養価の高い乳を出します。



茨城県 小美玉ふるさと食品公社
梅&ヨーグルト / 金柑&ヨーグルト / みかん&ヨーグルト

茨城県内トップの生乳生産量を誇る小美玉市で搾った生乳を原料に作られる、なめらかなヨーグルト。すくってびっくり!梅や金柑、みかんが丸ごと1個入っています。



茨城県 筑波ハム
つくばヨーグルト / ドリンクヨーグルト いちご

ハム屋が作るヨーグルト。茨城県産の牛乳を原料に、つくばの研究員 吉野博士と共同開発した6種の菌で発酵。それぞれ単菌で6つのヨーグルトを発酵させ、ブレンドして二晩寝かせる特殊な製法で、5日間かけて作られます。食べられそうなほどに重い質感と、舌がキュッと引き締まるような酸味が特徴です。



群馬県 上毛食品工業 贅酪 (ぜいらく)

明治時代には栗本牧場として生乳を生産し、現在は加工業に専念する企業へ。乳への愛情は果てしなく、砂糖を使わず、乳に含まれる成分である「乳糖」を酵素で分解することで甘みを出した「乳素材だけ」のヨーグルトを開発。乳由来の甘みがヨーグルトに溶け込むように馴染んでおり、ヨグネットの催事で最もリピーター様の多い人気商品です。



長野県 信州市田酪農
いちだヨーグルト
加糖 / シャインマスカット / 巨峰

南信州の生乳を使用した、もったり重い質感の飲むヨーグルト。信州のシャインマスカットや巨峰をソースにして混ぜ込んだご当地らしい味わいが楽しめます。



静岡県 デンマーク牧場
デンマーク牧場のヨーグルト



全国的にも珍しい福祉施設併設の放牧牧場。ジャージーとホルスタイン数頭から搾乳し、ノンホモ・低温殺菌で発酵させています。海外のヨーグルトを思わせる強い酸味が特徴のプレーンヨーグルトです。

静岡県 ふもとのジャージー牧場
グラスフェッドヨーグルト



富士山の麓の耕作放棄地と森を活用し、女性一人でジャージー数頭を完全放牧。ほぼ草のみを食べて暮らす「グラスフェッド」の牛から搾った生乳のみで作られるノンホモプレーンヨーグルトです。現在の搾乳はすみれちゃんとかすみちゃんの2頭のみ。

沖縄県 石垣島ミルククラウン
石垣島ジャージーヨーグルト
プレーン / のおヨーグルト

ジャージーの放牧から牛乳・乳製品の製造販売までを女性一人でやる牧場。現在の搾乳はジュリエットちゃん1頭のみ。本州では滅多に手に入らない貴重なご当地ヨーグルトです。

