

# ヨグネット

by YOGURT SUMMIT

2026.1.28(水) - 2/3(火) 商品一覧

高島屋岡山店 地下2階 特設会場【ジャム&】  
ジャムのお供におすすめのプレーンを含む  
18社32種類のご当地ヨーグルトが大集合！



各商品の  
お取寄せ情報は  
👉こちら



🔍ヨグネット

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

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モニュモニュとした感覚は幸福そのもの。



岡山県 ひるぜん  
蒜山酪農農業協同組合

蒜山ジャージーヨーグルト プレミアムプレーン

日本一のジャージー酪農地で作られる、ジャージー生乳100%のプレーンヨーグルト。ホモジナイズ（脂肪球の均質化）をかけたミルクとかけないミルクをブレンドする特殊な製法で、クリーム層ができるのにヨーグルト全体がクリーミー。



福岡県 糸島みるくぷらんと

伊都物語

たべるヨーグルト プレーン  
のむヨーグルト オリジナル / だいだい

2軒の酪農家から毎朝届く新鮮な生乳を原料に製造。生乳100%のプレーンは酸味が少なく優しいコクのある味わい。のむヨーグルトは食べれそうなほど重く、有機橙のビターさでグッと引き締まります。



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 / のむヨーグルト

冬でも青草の生える石垣島で、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お一人で行う牧場。現在の搾乳はジュリエットちゃんとイブちゃんの2頭のみ。



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 / ブルーベリー  
越後姫 / パナナ / プルーン

安田地区の9名の酪農家が生乳の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的ブランド。「だしの風」と呼ばれる強風が吹くこの地では、稲の代わりに牧草が作られ、酪農業が発展しました。地場の生乳の味を大切に思い、フレーバー展開も香料や着色料は使わずに作られています。越後姫、パナナ、プルーンは秋冬限定商品。プルーンは生乳を自社工場で脱脂して作る脂肪0タイプです。



長野県 オブセ牛乳

オブセヨーグルト プレーン  
オブセモーミーヨーグルト

長野と近隣県の生乳を原料に、創業者こだわりの80℃15分間の殺菌を施した「オブセ牛乳」が原料。「プレーン」は果物に合うよう酸味控えめにした一方で、加糖タイプの「モーミーヨーグルト」は酸味のある爽やかな味わいに仕上がっています。



三重県 山村乳業

山村ヨーグルト

大正8年創業。伊勢の歴史ある乳業メーカー。「山村ヨーグルト」は1959年から製造される人気商品。トロツと優しい質感の中にキュッと酸味の効いた加糖タイプ。小瓶と牛乳キャップのレトロな姿が今なお残る、全国的にも貴重な商品です。



とろんとろんヨーグルト  
のむヨーグルト プレーン加糖 / 日向夏  
みつひめ苺&ヨーグルト

宮崎県 アリマン乳業

宮崎県川南町の生乳を使用。とろんとろんヨーグルトは自宅で作るヨーグルト。半分食べたら市販の牛乳を足して常温で8時間（詳細はアリマン乳業の公式サイトをご確認ください）。のむヨーグルトは味覚面で選び抜いた4種の乳酸菌を使用し12時間かけて発酵。地場の特産品である日向夏やブランド苺を活用した商品展開にも注目です。



岩手県 大石乳業

なまちちヨーグルトBasic

3代目代表が幼少期につまみ食いをしてい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。その時代を生きていない人にも不思議と懐かしさを感じさせる甘い香り付き。



北海道 風牧場

風牧場ティアラヨーグルト

標茶町内の生乳にビートグラニュー糖、ビートオリゴ糖を配合し低温長時間発酵。製造後も冷蔵庫の中でじわりと発酵が進み、甘みから酸味やコクへと移り変わる“待つ”のも楽しいヨーグルトです。



北海道 北広牧場

ほっこうミルクののむヨーグルト

十勝の北広牧場で搾った生乳を、十勝の生乳から発見された乳酸菌「TM96」で発酵。酸味を抑えてミルクの風味を引き出した、もっちり重めの飲み心地。陽だまりのような幸せの味わいです。



岩手県 岩泉ホールディングス

岩泉ヨーグルト プレーン / 加糖

1kgのパウチで有名なヨーグルト。気になるけど大きくて…という方にもお手にとっていただきやすいサイズを入荷。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。



岩手県 ハヤチネフーズ

岩手早池峰 のむヨーグルト

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。



栃木県 南ヶ丘牧場 ※1/31(土)納品予定

ガーンジィゴールドデンヨーグルト / のむヨーグルト

「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。



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。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。ヨグネットの催事人気商品です！



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、女性お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で作られるノンホモプレーンヨーグルト。現在の搾乳はすみれちゃんとかすみちゃん(乾乳直前)の2頭のみ。



静岡県 デンマーク牧場

デンマーク牧場のヨーグルト

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。クリーム層と、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。

長野県 信州市田酪農

いちだヨーグルト

南信州の生乳を使用した、もったり重い質感の加糖ヨーグルト。1ml中に乳酸菌が5～8億個も含まれます。

