No.5　（有）ラ・レトリなかしべつ

１　なかしべつの自然を活かす

ラ・レトリなかしべつは、中標津町の良質な生乳を原料とした乳製品をつくる工房として、1992 年に設立。店名の由来は、フランス語で「乳製品をつくる工場・お店」という意味です。

社長は２代目で、以前は札幌のホテルに勤務していましたが、中標津町の飲むヨーグルトに惚れ込んで、Ｕターンしています。その後、１０年以上にわたり、自然を活かしたヨーグルト作りを追求してきました。

ラ・レトリなかしべつの外観

のむヨーグルト

２　自然素材のみの「のむヨーグルト」〈北のハイグレード食品〉選定品

のむヨーグルトは、濃厚なのに、後味すっきりで豊かな風味が特徴です。

この味をつくりだすために、地元の生乳に適した乳酸菌を選定しています。乳酸菌は、湿度、温度、使用量などによって味が変化するので、その時々にあわせ調整・試行錯誤し、つねに最高の味を生み出しています。

また、商品ラベルの 0%の表示は、香料と安定剤の使用 0%、すなわち自然素材のみの「のむヨーグルト」を表しています。

３　消費者へのメッセージ

近野社長は、「中標津のまちに来て、自然を感じ、ヨーグルトを味わってもらいたい」 とのことです。

また、通販でもお店からの直送で、鮮度のよいヨーグルトをご家庭でも味わうことができ、お取り寄せがおすすめですので、ご賞味ください。

所在地：中標津町北中 9-17
HP：https://www.laiterie.co.jp
取扱店：HP、きたキッチンなど

ラ・レトリなかしべつ　近野社長