



ちいさなまちのまごころ通信

ふるさとのおうちこ

この度は内子町を応援いただきありがとうございます。寄附者のみなさまに内子町のことをもっと知ってほしい、という気持ちから今月よりまごころ通信を始めました！こんなことが知りたいといった要望やまごころ通信へのご感想などお待ちしております♡



内子のふるさと納税返礼品

事業者

さんに

会いにいきましょう！

内子町の魅力発信にご協力いただいている事業者のみなさんにスポットを当て、こだわりポイントやおすすめの返礼品などを紹介します。
今回は、内子の山あいにてご夫婦でヤギ酪農をされている「やまま牧場」さんに会いにきました。



くらしにヤギミルクを。やまま牧場の想い

一般的に、ヤギミルク＝クセが強いというイメージを持つ方が多いと思います。

それは、ヤギミルクが周りの臭いを吸着しやすいから。ゆえにヤギミルクの風味は牧場によって異なります。

やまま牧場のヤギたちは、年中放牧された自由な環境で、四季折々の草や木の葉をたくさん食べ、のびのびと育ちます。こうして健康に育ったヤギミルクは、まっ白で純粋で風味豊かで、とってもおいしいんです。

搾乳にもこだわり、衛生的な環境で素早く手しぼりします。しぼったミルクはその日のうちに加工され、フレッシュなおいしさをぎゅっと閉じ込めた商品へと生まれ変わります。

今商品化されているのは、ペット用ヤギミルク、プリン、パンナコッタです。近々、ヨーグルト（フローズンタイプも）やミルクバターなども販売する予定です。プリンをやぎのクセ度0とすると、ヨーグルトはクセ度1。今後は、少しずつヤギミルクの個性を出した商品も出していくので、たくさんの方にヤギミルクのおいしさ、魅力を伝えていきたいです。



今月の

イチオシ！【ヤギミルクのプリン】

ヤギミルク、卵、砂糖の3つだけで作ったプリン。しぼりたてのヤギミルクをふんだんに使用し、素材の良さを引き立たせた至極の一品です。

実は、賞味期限ぎりぎりまで寝かせた方が触感がもったりとしてより美味しくなるそう！

（開栓後はすぐにお召し上がりください）

賞味期限は製造から21日なので贈答にもおすすめ。

今すぐ右記サイトへアクセス★



ふるさと納税の寄附お申し込みはこちら

ふるさとチョイス



楽天

ふるさと納税



ふるなび



auPAY
ふるさと納税



セゾンの
ふるさと納税



返礼品への感想 お待ちしております！

内子町へのご寄附、誠にありがとうございます。

みなさまのお声が事業者の励みとなります。

また、これから寄附を検討されている方への参考にもなりますので、ぜひ返礼品への感想をお待ちしています！

※感想（レビュー）は各サイトのマイページにて寄附履歴内にある「レビュー投稿」からできます。

寄附者のみなさまへごあいさつ

担当者の
つぶやき



しげまこ

新規採用でふるさと納税の担当となり今年で4年目のしげまっです！
よろしくお願いします！



おかもと

今年度からふるさと納税の担当になりました。今後ともみなさまに愛される内子町を目指してがんばります！