

各地の話題 蔵王町



2021年1月1日号掲載

フレッシュなヨーグルト ～ヨーグルト工房A t r e y u (アトレイユ)～



2016年4月にオープンした蔵王町小村崎地区にある「ヨーグルト工房A t r e y u (アトレイユ)」が、今、人気を博している。

グルメ雑誌に取り上げられ、口コミでも広がり、県内外から多くの方が訪れている。名前の由来は、ドイツの作家ミヒャエル・エンデの「は

てしない物語」の草原の勇者から名付けた。

アトレイユのヨーグルトは搾乳後30分以内のフレッシュな生乳を使用，材料は牛乳のみ。低温長時間発酵で，酸味がマイルドなヨーグルトに仕上げている。一番人気のメニューは，ヨーグルトドリンクのストロベリーミルク。とても飲みやすく，子供たちに大人気の商品だ。季節に合わせて様々なメニューを提供している。



責任者の嶋田優さん（36）は、「酪農で地域を守っていきたい」と話す。

店となりのあづま屋でも飲食可能で，新型コロナウイルス感染症対策をしながら，のどかな雰囲気を楽しむことができる。生乳そのままを味わっていただきたく，手間と時間をかけて一つ一つ丁寧に作っているのので，ぜひご賞味あれ。

営業時間＝10：00～15：00 ※商品なくなり次第終了

定休日＝無休

住所＝宮城県刈田郡蔵王町大字小村崎字向原68-1

電話0224・22・7033

【記事提供：蔵王町農業委員会】