

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 010
地域資源名	牛乳	認定日	平成19年10月12日
地域	北海道中札内村	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名: 日本人の食文化に馴染むブルーチーズ(原料: 十勝産牛乳)の商品開発

会社名: 有限会社 十勝野フロマージュ
 連絡先: TEL: 0155 - 63 - 5070
 FAX: 0155 - 63 - 5071

所在地: 河西郡中札内村西2条南7丁目2番地
 HP: <http://t-fromages.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社が日本で初めてブルーチーズに使用する酵母は、北海道立十勝圏地域食品加工技術センターや帯広畜産大学等が共同開発した国産酵母(CEO13-13株)で、苦みが抑えられ、コクが増し、賞味期限が長くなる特徴がある。
- ・本事業では、青カビや乳酸菌も国産を使用し、他社ではまねの出来ない、日本人の嗜好にあったブルーチーズを開発する。



【当社入り口】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・消費者の食の安全・安心に対する関心が高まる中、当社は原材料すべて国産品を使用し、安全性をアピールする。また、総じて塩味が強く刺激的な臭いが強い海外からの輸入品に対し、苦みや臭いを抑えた日本人の食文化に馴染む商品を開発し優位性を確立する。

市場性

- ・ブルーチーズは、青かび特有の風味がある故、日本人に敬遠されている面があるが、近年の食文化の多様化に伴い、海外からの多様なブルーチーズが市場に出回るようになってきている。
- ・国産のナチュラルチーズの製造量は、(独)農畜産業振興機構調べによると、平成17年38,214トン、そのうちブルーチーズの市場規模は、約11トンに過ぎず、日本人好みのブルーチーズが開発されれば、市場規模の拡大が十分期待できる。

販路

- ・当社は創業以来、ナチュラルチーズのほか、アイスクリームやプリン、ケーキなどを生産・販売してきた。開発するブルーチーズは、既存の百貨店等の販売ネットワークを活用するほか、日本人と嗜好の近い台湾への販路を開拓する。



【カマンベールチーズ】



【白いプリン】

地域資源における関係事業者との連携

- ・試作品の開発段階において、帯広畜産大学や(財)十勝圏産業振興財団からの指導を受ける。