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。

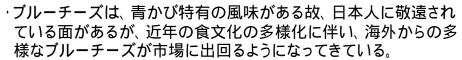


【当社入り口】

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



・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。



・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】



【白いブリン】

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。