

3類型	農林水産物	通巻番号	3-26-237
地域資源名	生乳	認定日	平成27年2月2日
地域	栃木県那須郡那須町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：那須地域原産の生乳と乳酸菌を使った地場産チーズの開発と販売および地域ブランド化

会社名：有限会社那須高原今牧場

所在地：栃木県那須郡那須町大字高久甲
5898

連絡先：TEL：0287-74-2580
FAX：0287-74-2585

H P：http://www.ima-farm.com/

事業概要(新たな活用の視点)

栃木県那須高原で搾乳された生乳と那須地域由来の乳酸菌を活用して新たに開発したチーズを「那須高原チーズ」(仮称)として地域ブランド化を図る。

- ①那須高原で搾乳される生乳を使用し、那須地域で生産されていること。
- ②乳酸菌は、那須地域在来の乳酸菌を使用していること。
- ③官能検査をクリアしていること。

という3つの基準を網羅しているチーズを、那須ナチュラルチーズ研究会が設ける第三者委員会が認定し、那須高原チーズとして開発・販売していく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

チーズは作られたその土地で、その土地の食べ物や飲み物と一緒に食されることが一番おいしい食べ方とされている。誰もが入手可能な外国産の市販の乳酸菌ではなく、那須地域由来の地域に根差した乳酸菌を利用することで、より那須らしいチーズを開発する。

◆市場性

那須地域に来る観光客に対して「地元の素材を使ったチーズ」ということを訴求することができ、輸入ナチュラルチーズや他地域のナチュラルチーズとの差別化を図ることができる。

◆販路

酪農業が盛んであり、温泉地やショッピングセンター、遊園地などを有する一大観光地を形成している那須地域において、小売店、飲食店、ホテル・旅館、自社直売店を通じ、観光客を中心に販売していく。

地域資源における関係事業者との連携

那須高原チーズの生産・販売基盤を構築することでチーズ生産の新規参入を促し、那須高原の酪農家に対して新たな収入源をもたらすとともに、観光客の入込数増加を通じて、地域商業の活性化を目指す。



【セミハードタイプ みのり】



【チーズの熟成庫】



【那須産の漬物の乳酸菌を使ったチーズ】