

3類型	農林水産物・鉱工業品	番号	8 - 26 - 008
地域資源名	牛乳・乳製品	認定日	平成26年10月15日
地域	熊本県全域	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名 : 熊本県産牛乳を原料とした、低温熟成製法による熟成式オメガ3ヨーグルトの開発・販路開拓

会社名 : オオヤブデリーファーム

所在地 : 熊本県合志市須屋2541

連絡先 : TEL:096-242-7913
FAX:096-242-6204

H P : <http://www.oyabudairyfarms.com>

事業概要(新たな活用の視点)

熊本県産の朝搾りたての濃厚な牛乳を使用して、乳成分の良さの違いを、ノンホモジナイズド(ノンホモ)製法により表現することで、上部にクリーム層を形成する2層式のヨーグルトを製造。また、独自の熟成法により、出来立てはミルクィで甘く次第に熟成していくといった特徴を持つ、熟成式のヨーグルトを作り上げた。本事業では更に、DHA・アルファリノレン酸(以下、オメガ3と記載)を強化した牛乳を使用することで、熟成式オメガ3ヨーグルトを開発し、販路を開拓する事業を行う。



【製造風景】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

熊本県産のオメガ3強化牛乳100%使用した熟成式・2層式・乳酸菌数も高い特徴のヨーグルトの開発により、原材料の違いが「クリーム層」や「熟成後の風味」といった点で現れている。その点において競合商品との違いが明確となり、消費者の方に違いが分かりやすく、選ばれる理由のある商品として競争力があると考える。

市場性

こだわりのヨーグルトが好きな方に。
整腸作用・美容・健康を目的にヨーグルトを食べている方に。
アンチエイジング(抗酸化作用)・メタボリックシンドローム対策など健康機能性のあるナチュラルな商品をお求めの方に。

販路

食料品卸業者、百貨店、小売店、飲食店、デイケアなどの施設へ展示会等の出展により販路を開拓する。



【2層式ヨーグルト】

地域資源における関係事業者との連携

【九州バイオクラスター協議会・フランスブルーブランド】

: オメガ3 飼料輸入。 【熊本県酪農家】: オメガ3 強化牛乳

【産業技術センター】: 各種成分分析。

【合志市商工会・熊本県商工会連合会】: 経営相談や各種支援。



【熟成2層式ヨーグルト】