

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

佐賀県脊振高原産の牛乳によるフレッシュキャラメル等高付加価値型乳製品の開発と市場の開拓

トレーサビリティの明確な美味しい牛乳を活用してフレッシュキャラメルやナチュラルチーズを開発し、市場の開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

(有)ヨコオ牧場、村岡酪農(以上、農業)

(有)ヨコオ牧場の所有する自然豊かな牧場環境とこだわりの乳製品生産技術及び村岡酪農の子牛育成技術の連携により、トレーサビリティの明確な美味しい牛乳を活用した高付加価値型乳製品を生産する。

中小企業者

(株)ルネサンス・プロジェクト(飲食料品卸売業)

商品企画力、プロデュース力、販路、ネットワークを活かし、高付加価値型乳製品の開発と販路開拓を行う。

連携参加者

(株)西鉄シティホテル(飲食店)、(有)榊経営研究所(専門サービス業)

(株)西鉄シティホテルが持つ乳製品の加工技術と顧客ニーズの情報収集力、(有)榊経営研究所が持つマーケティング力を活かし、高付加価値型乳製品のブランド化を目指す。

サポート機関等

佐賀県物産振興協会、地域活性化支援事務局

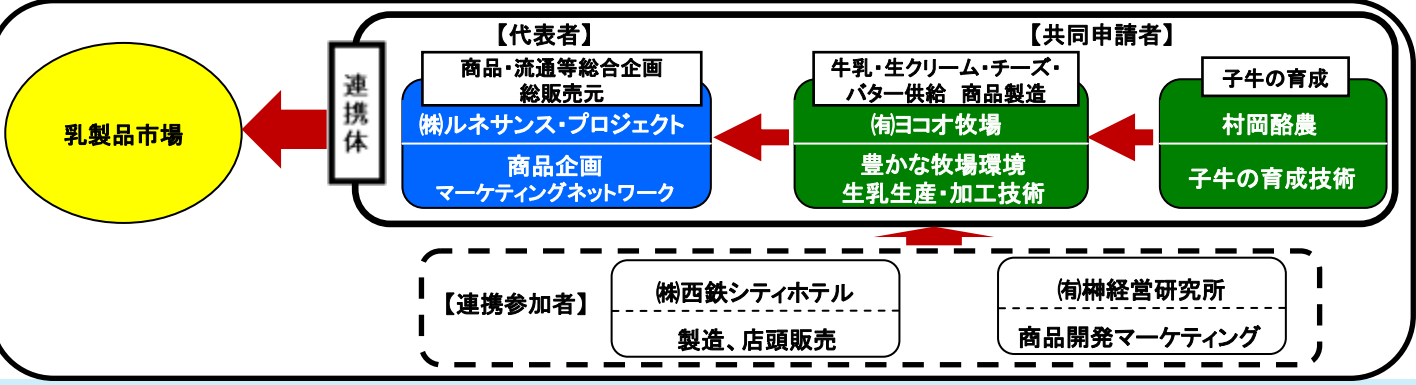
➤ 連携の経緯

(株)ルネサンス・プロジェクトは、「九州の酪農産業再生への貢献」、「牛乳はサブリーである」をコンセプトに「地場深耕」に寄与できる事業として「牛乳ルネサンス事業」を立ち上げた。トレーサビリティの明確なこだわりの生乳生産者を探していたところ、佐賀県の仲介により(有)ヨコオ牧場の紹介を受け、さらに子牛生産に定評のある村岡酪農を加えた3者での連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

フレッシュキャラメルに続く、より付加価値の高い商品のシリーズ化が課題。(株)ルネサンス・プロジェクトは「フレッシュキャラメル」、「手造りナチュラルチーズ」等の商品企画の他、事業全体のプロデュースと市場開拓・販売を行う。(有)ヨコオ牧場と村岡酪農は、酪農における子牛の育成において分業体制を構築しながらトレーサビリティの明確な生乳を生産することで、脊振高原牧場ブランドの確立を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で5,000万円の売上高増、生乳の高付加価値化、地元雇用者4名増

酪農経営の分業化による新たな農業ビジネスモデルと生乳の高付加価値化が期待される。

中小企業者

5年で2億円の売上高増、地域ブランド「脊振高原牧場ブランド」の確立

トレーサビリティの明確な生乳を利用した商品開発と脊振高原牧場ブランドの確立が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社ルネサンス・プロジェクト
 TEL：092-736-5111
 E-mail：shimada@r-pro2006.co.jp

所在地：福岡市中央区天神1-12-1
 日之出福岡ビル8階
 FAX：092-736-5110
 ホームページ：http://www.renaissance-project.jp/