

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

濃厚ジャムなどブラウンスイス種牛乳を活かした調味用乳製品の試作開発・販路開拓

高乳タンパク質、高乳脂肪率のブラウンスイス種の生乳を低温殺菌したノンホモ牛乳を使用した牛乳ジャムなどを開発し機能性調味用乳製品として販売する。

連携体

農林漁業者

有限会社アイ・アイ・ディ（酪農業）

長年培ったホルスタイン種高品質生乳の生産技術を活かし、ブラウンスイス種低温殺菌ノンホモ牛乳の生産に取り組む。

株式会社利助オフィス（食料・飲料卸売業）

中小企業者

有限会社エス・エフ・マーケット（乳製品製造業）

ブラウンスイス種牛乳を活用した調味用乳製品（牛乳ジャム等）を自社通販サイトや地元・都市圏百貨店等で販売する。
ブラウンスイス種牛乳を活用した調味用乳製品（牛乳ジャム等）を長年培った菓子作りの技術を活かし、生産に取り組む。

連携参加者

株式会社ジャスマック（食料・飲料卸売業）

これまでホテル・レストランでさまざまな料理を開発した実績を活かし調味用乳製品のレシピを提供し連携体を支援する。

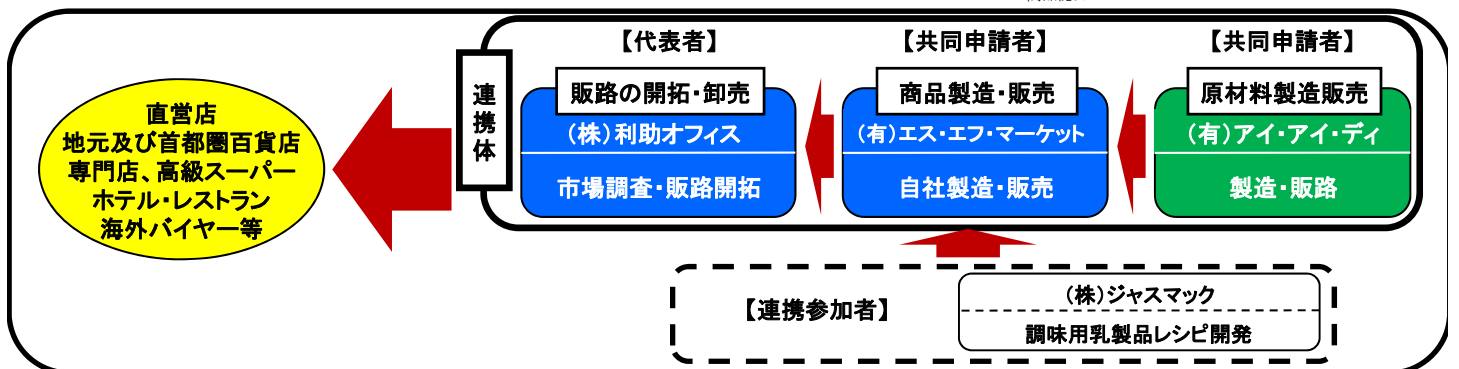
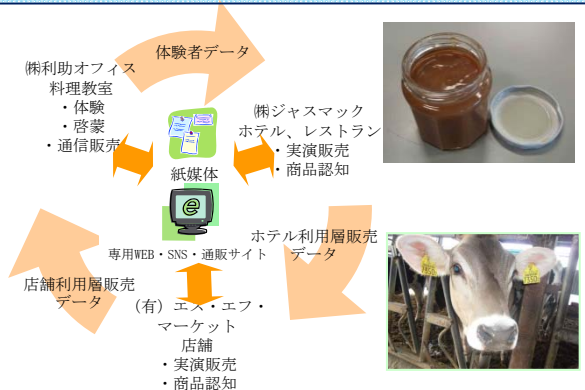
サポート機関等

連携の経緯

オリジナルブランド牛乳開発の勉強会に参加した（有）アイ・アイ・ディと（株）利助オフィスが、他社との差別化を図るため高乳脂肪、高乳タンパク質のブラウンスイス種牛乳の商品開発を行う。製造に（有）エス・エフ・マーケット、レシピ開発に（株）ジャスマックを加え連携事業を開始した。

連携に当たっての課題や工夫等

調味用乳製品は、まだ一般消費者には認知度が低い。連携体各社の自社チャネルで消費者ニーズをつかみ本商品の完成度を高める必要がある。それと同時にターゲットに合わせたパッケージデザインや販売戦略を確立し、新たな商品群の創出とブランドの構築を目指す。



連携による効果

農林漁業者

売上高:0円(平成26年)→2,113万円(平成31年目標)

ブラウンスイス種乳牛は、全国で飼育頭数が少なく貴重性があり高品質なため、高い収益性が期待される。

(株)利助オフィス:売上高0年(平成26年)→5,631万円(平成31年目標)

中小企業者

(有)エス・エフ・マーケット:売上高:0年(平成26年)→5,059万円(平成31年目標)

ブラウンスイス牛乳の特徴を活かした新たな調味用乳製品の商品群を順次開発製造し差別化出来る商品アイテムを強化することで、首都圏を中心に新たな調味用乳製品市場の構築が期待出来る。

代表企業等の連絡先

企業等名:株式会社利助オフィス

所在地:福岡県福岡市中央区天神1-6-11
毎日福岡会館10階

T E L : 092-711-7339

F A X : 092-711-9832

E - m a i l : t.yamada@risuke.co.jp

ホームページ: <http://www.risuke.co.jp/>