

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

新鮮な低温殺菌牛乳を用いる小ロット生産の菓子類で、 全国の特産品の消費拡大に資する企画・製造・販売

新鮮な低温殺菌牛乳と各地域の特産品を用いたミルクスイーツの企画・開発・製造・販売を行う。

➤ **連携体**
農林漁業者 **JA兵庫丹但酪農（農業）**

飼料等こだわった飼育を行う酪農家からの生乳を、搾乳後48時間以内に低温殺菌することにより、新鮮で風味の良い安全な牛乳を安定的に供給する。

中小企業者 **(株)ヤバケイ（食料品製造業）**

全国の地域特産品を利用した商品開発を検討している事業者にも、小ロットから対応できるミルクスイーツの商品企画を提案し開発・製造・販売する。各事業者が販売するとともに、大手販売事業者にも提案し特産品の消費拡大と地域活性化を図る。

サポート機関等 **(公財)ひょうご産業活性化センター
(独)中小企業基盤整備機構近畿本部**

➤ **連携の経緯**

魅力ある地域特産物のミルクスイーツを開発するには、受けとめる協役としての牛乳の美味しさが重要である。そこでヤバケイは、鮮度をより重視し、加工適性の高い低温殺菌牛乳を使用した商品開発を行うため、同じ兵庫県内の丹但酪農との連携に至った。



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

丹但酪農は生菌数の増殖を抑え、風味の劣化を防ぐ為にも、鮮度を重視し、搾乳後48時間以内で低温加熱殺菌した牛乳をヤバケイに供給する。併せて飼育方法や酪農家の情報を提供し、原料のこだわり、安心・安全をアピールできる商品とする。ヤバケイは小ロットでの生産体制、商品開発ノウハウ等の経営資源を活かし、素材の特長を引き立てる商品を開発し、初期投資が少ない商品化企画を提供することで販路拡大を進める。



➤ **連携による効果**

農林漁業者 **5年で1,030万円の売上高増加、収益性の改善**

加工原材料としての低温殺菌牛乳の優れた特性を広めることで販売の向上と農業所得の向上につなげる。

中小企業者 **5年で1億1,400万円の売上高増加、各地の特産物の高付加価値化**

地域の特産品を用いたミルクスイーツの商品企画と小ロット製造で地域特産品の消費拡大と地域活性化が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：株式会社ヤバケイ	所在地：兵庫県伊丹市鴻池6丁目16番35号
T E L：072-775-5980	F A X：072-771-2120
E - m a i l：info@yabak.com	ホームページ：http://www.yabak.com/