

3類型	農林水産物	通巻番号	4-19-017
地域資源名	ひるがのの牛乳	認定日	平成19年12月10日
地域	岐阜県郡上市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：「ひるがのの牛乳」を使った日本初の超低脂肪、高たんぱくのチーズソース「カンコワイヨット」を中心とした乳製品の製造・販売

会社名：株式会社たかすファーマーズ

所在地：郡上市高鷲町ひるがの4670-233

連絡先：TEL：0575-73-1022

H P：http://www7.ocn.ne.jp/~famers/

FAX：0575-73-1023

事業概要(新たな活用の視点)

- ・岐阜県郡上市北部、標高1000mに広がる「ひるがの高原」。
- ・この東海地方有数の酪農地帯で採れた「ひるがのの牛乳」を使って、日本初となるチーズソース「カンコワイヨット」を開発。
- ・良質なたんぱく質が豊富に含まれる「ひるがのの牛乳」の加工工程において、余剰物となっていた“脱脂乳”を有効活用することで、本場、フランスでも特長とされている“超低脂肪”、“高たんぱく”な「カンコワイヨット」を実現。



【ひるがのの牛乳】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・独自の殺菌方法により「高度で適切な微生物管理による安定生産」技術。
- ・カルシウム、たんぱく質を多く含んでいる「ひるがのの牛乳」の素材を活かした、日本初、超低脂肪・高たんぱくなチーズソース
- ・ソース状なので、パンに塗ったり、サラダ・オムレツ・茹でたジャガイモにかける等、様々な用途で使うことができる。

◆市場性

- ・全国的に牛乳が需要減少にあるものの、チーズ類に対する需要は、健康食志向の高まりなどにより拡大が見込まれる。

◆販路

- ・高級スーパー、百貨店、大手レストラン、有名ホテル等々
- ・本製品の特性を最大限活かすため、30代以上の女性、団塊の世代、生活にゆとりのある高齢者が集まる施設、場所を主なターゲットとして需要開拓を行う。



【本製品とジャージー牛】

地域資源における関係事業者との連携

- ・地元酪農家や岐阜県牛乳事業協同組合と協力して、牛乳の安定供給体制を構築。
- ・技術的な支援体制として、岐阜大学等の指導を受けている。



【サラダのドレッシングとしても良く合う】