

3類型	農林水産物	通巻番号	1 - 19 - 017
地域資源名	牛乳	認定日	平成20年1月11日
地域	北海道興部町	所管省庁	農林水産省 経済産業省

**事業名: 自家牧場ブランド牛乳「香しずく」を使ったエメンタールチーズ・グリュイエールチーズの開発・製造・販売**

会社名: 有限会社 富田ファーム  
 連絡先: TEL: 0158 - 88 - 2611  
 FAX: 0158 - 82 - 2640

所在地: 紋別郡興部町字宇津99 - 8  
 H P : <http://www.tomita-farm.jp/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

・循環型農法で、化学肥料をいっさい使用していない自家牧場ブランド牛乳を使用して、国内では製法が確立されていない「チーズの王様」と呼ばれるエメンタールチーズとグリュイエールチーズを開発する。これらのチーズはスイスタイプチーズと総称され、内部に多数の穴があいていることが特徴であり、チーズフォンデュなどの料理には欠かせない。  
 ・本事業では、当社の技術により、日本人の嗜好に合わせて輸入品のスイスタイプチーズよりも塩分が少なくクセを抑えながらも、コクのあるチーズに仕上げる。



【自家牧場牛乳「香しずく」】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

・現在、国内で流通しているスイスタイプチーズは輸入品だけである。安全性にこだわった自家牧場ブランド牛乳を使用し、塩分やクセを抑えつつコクのある国産のスイスタイプチーズは飲食店から家庭まで、幅広いニーズに応えることができ、優位性は高い。

**市場性**

・国内チーズの総消費量は、平成18年度で270,059トンであり、前年比3.1%増となっている。特に国産ナチュラルチーズに対する需要は大きく伸びており、前年比16.5%増と、輸入ナチュラルチーズの同5.3%増を大きく上回っている。  
 ・日本人の嗜好にあった国産スイスタイプチーズが開発された場合は、話題性もあり、市場規模の拡大が十分期待できる。

**販路**

・既存商品の販路である百貨店等を活用し、輸入品や国産プロセスチーズよりも安全性と味覚を重視する個人富裕層に対し販売する。また、ホテルのレストランや高級飲食店で取り扱われるよう首都圏での商談会等に積極的に出展し、販路を開拓するほか、インターネットショップを開設し、様々な顧客ニーズに対応する。



【チーズの製造工程】

**地域資源における関係事業者との連携**

・技術的な課題解決については北海道大学や酪農学園大学に、製造方法については北海道立食品加工研究センターに指導を受ける。また、地元の野菜や海産物などと組み合わせてセットで販売するなど地域の特産物づくりを通じ地域全体の活性化を図る。



【富田ファームのチーズ】