

地域	静岡県 静岡市	認定日	平成21年6月29日	通巻番号	3 - 21 - 059
----	---------	-----	------------	------	--------------

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

良質な生乳からつくる日本人に合った「富士山高原発ナチュラルチーズ」の開発および販売

良質な生乳を使い、塩、醤油、ワサビなどにマッチする和食感覚で新しいタイプのナチュラルチーズを開発、販売していく。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)井出種畜牧場 (酪農業)

徹底した衛生、乳牛飼育管理の下で生産される生乳を活用した和食感覚タイプ・ナチュラルチーズの開発、販売に取り組む。

中小企業者 大生機設(株) (生産用機械器具製造業)

本事業をシステム化(機械+製法+生乳等の適宜組み合わせ)して、酪農家、レストラン、パン・洋菓子小売店等に販売する。

連携参加者 (株)いでぼく (飲食料品小売業)

定評ある「いでぼくブランド」乳製品の販売ルートを活用し、「富士山高原発ナチュラルチーズ」の販売を支援する。

サポート機関等 しずおか信用金庫、静岡県商工会連合会、地域活性化支援事務局

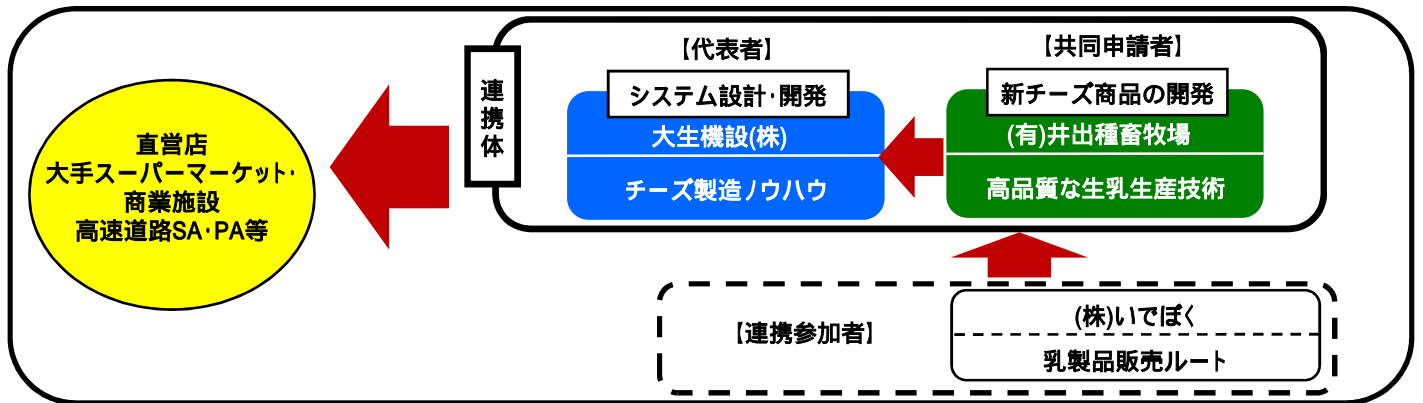
➤ 連携の経緯

いわゆる牛乳離れが進み、余乳、廃棄、減産計画などという現状がそれぞれ酪農業と食品機械製造業の立場から憂慮されていた。そのような状況を打開するため、チーズに興味を抱いていた両社が手をとり合い、(有)井出種畜牧場が生産する良質な生乳と大生機設(株)の開発する簡単操作+高性能コントロールでオリジナルチーズが製造できるシステムを融合し、本連携事業を開始した。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

和食感覚を実現するには、いわゆる「チーズ臭さ」を改善して日本人好みの風味や食感をつくり出す必要がある。そのために共同で試験研究、開発を重ね、チーズのきめ細かさを実現する酸味バランスを温度、量、時間、生乳の質などの様々な条件の下で最適化できるかを分析し、商品化に繋げていく。また本システムの開発、販売にも取組み、付加価値の高い国産オリジナルチーズの普及を目指していく。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で6,000万円の売上高増加、余乳の有効活用・高付加価値化

余乳を高付加価値のチーズ商品にシフトできれば、酪農経営の安定や高栄養価乳製品の普及に繋がるものと期待される。

中小企業者 5年で3,672万円の売上高増加、チーズ製造のシステム化

本事業をシステム化して販売できれば、国産でかつ様々な特色をもつオリジナルチーズの普及が進むことが期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 大生機設株式会社
 TEL : 054-251-2954
 E-mail : taiseikisetsu@smile.ocn.ne.jp

所在地 : 静岡県静岡市葵区新富町6-11-5
 FAX : 054-251-0171
 ホームページ : <http://www.taiseikisetsu.co.jp/>