

ず～むあっぷ☆ オホーツク

春を待つメルヘンの丘（大空町）

オホーツクの美味しいを届けたい！

『流氷の丘カンパニー』 代表 武内孝行（網走市）

北海道網走に魅せられ移住を決断

「流氷の丘カンパニー」は網走市で、オホーツク産の生乳とてん菜から作ったビート糖を主原料にしたミルクグラッセや、オホーツク産の小麦を主原料にした濃厚な味わいのスコーンなどを製造販売している食品製造事業者です。

代表の武内孝行さんは千葉県出身。21歳の時に自転車旅行で北海道そして網走を訪れ、適度な自然と住みやすさ、オホーツクブルーの空・海・湖、食べ物、そして網走の人たちに魅了され25歳の時に網走に移住し約27年経ちました。



流氷の丘カンパニー
武内代表



ミルクグラッセ&スコーン

ミルクグラッセは、ほんのり甘くミルクが香る。食感は食べてのお楽しみ。

地域のために何かできないか模索

網走に移住した武内さんは、肉牛飼育と畑作（小麦・馬鈴薯・てん菜等）を営む農業法人に就職して15年ほど働き、その後、搾乳牧場でも働き牛乳のことを学びました。（この経験がミルクグラッセやスコーンの商品開発に活かされています。）

オホーツク地域には素晴らしい食材がたくさんあるのに、他の地域に比べて「網走と言えば・・・」というお土産品が少ないことを残念に思っていた武内さんは、働きながら東京農業大学オホーツクキャンパスで、オホーツク地域の地域資源や地場産食材を使用した食品開発など、知識・技術・創造力を備えた人材の養成を目指す「オホーツクものづくり・ビジネス地域創成塾」の社会人コースで2年間学び、更にMBAコースを1年受講しました。

「流氷の丘カンパニー」設立

地元網走の名産品を作りたいと考えていた武内さんは2014年に「流氷の丘カンパニー」を設立し、オホーツク地域の食材を使用したお菓子を製品化しました。

看板商品のミルクグラッセは網走の酪農家の生乳と、オホーツク産のてん菜で作ったビート糖を主原料に、生乳を凝縮し固めてキューブ状にカットし、ビート糖シロップに漬け込んで熟成させパッケージまで5日間かけて作っています。スコーンはオホーツク産の小麦で作った小麦粉を主原料にミルクグラッセを練り込んでいます。ミルクグラッセは、ほんのり甘くてミルクの香りと優しい味で、今までにない不思議な食感です。

網走に移住して27年、「流氷の丘カンパニー」を設立して今年の8月で10年。移住の地が地元になり、地元のために地元の食材で名産品作りを目指す武内さん、『今後は地元のためにもっと会社を大きくし、地元の人を雇用して地域を元気にしたい』と話してくれました。

「流氷の丘カンパニー」は、農林水産省と一般社団法人Jミルクが実施する「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加しています。

【URL】https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/gyunyu_smile.html

『流氷の丘カンパニー』のホームページはこちら

牛乳を
ポケットに！

流氷の丘カンパニー

HP : <https://www.ryuhyou.com/>
e-mail : driftice.hill@amail.plala.or.jp