

加工・直売

酪農家のレシピ「牛乳豆腐」をヒントに商品開発 搾りたての牛乳の味をじっくり味わうミルクスイーツ 株式会社宇野牧場(天塩郡天塩町)

<取組の概要>

- 放牧による自然な味わいの生乳を活かしたミルク豆腐「トロケッテ・ウーノ」、
「パンナコッタ・ウーノ」を開発・加工し、自社ネットショップ、物産店等で販売
- 心と体をほぐす宇野牧場のスイーツブランドの確立を目指す

【取り組むに至った経緯】

- 系統出荷では、放牧によるおいしい牛乳の特徴を活かすことができないため、生乳に付加価値をつけた加工品の開発が必要と考えた。

【活用した支援施策】

- 総合化事業計画認定(H23)
- 天塩町補助事業(H25)

【取り組む際に生じた課題】

- 味のバリエーション追加や消費者ニーズに合わせた商品開発が今後の課題
- 展示会、商談会、イベント等の出展の際は、農作業の人手が不足

【取組の効果】

- 新商品の売上高
141万円(H22)→310万円(H26)
- 商談会では、味・ネーミング・パッケージとも高い評価を獲得。着実に売上高を伸ばしている。

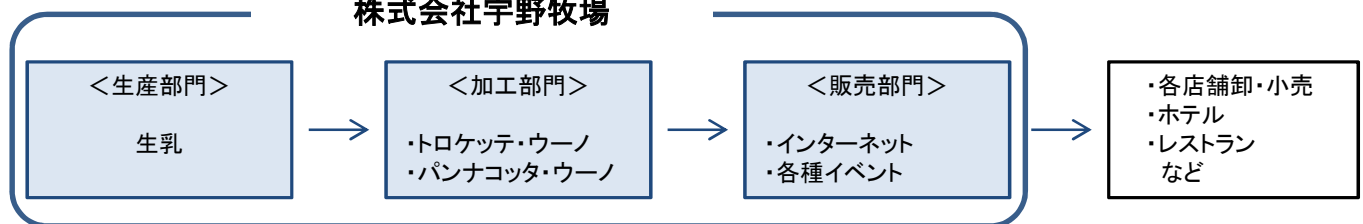
【生じた課題への対応方法】

- 6次産業化プランナーから、商品の改良や展開について助言を受け、継続して改良を行う。
- 新規就農セミナーに参加し、実習生を受け入れることで人手を確保

【今後の展望】

- 搾乳ロボットを導入し労働力を軽減するなかで、更なる商品の開発、加工事業の展開に取り組む。
- 生乳生産量の増大を目指す。

株式会社宇野牧場



トロケッテ・ウーノ



パンナコッタ・ウーノ



牧場の様子

トロケッテ・ウーノ（株式会社宇野牧場 天塩郡天塩町）

■ 商品写真



■ 商品名・商品の特徴

「トロケッテ・ウーノ」は、酪農家の家で昔から食べられていた「ミルク豆腐」をデザートにしたもの。プレーンの他に、いちご、あずき、ハスカップ、抹茶のソースの5種類。社名の「宇野」に、ウーノ(一番)の意味を込めてネーミング

平成26年10月、食の発掘商談会in旭川にて開催された優秀商品コンテスト「Best Food Collection」において【味】【ネーミング】【パッケージ】の全部門で1位獲得

■ 販売開始時期、主な販売先、販売単価（容量）、売上個数・売上高

○平成25年9月より販売開始

○主な販売先は、「道の駅てしお」「どさんこプラザ(札幌市)」「てしお温泉夕映」

○販売価格

・トロケッテ・ウーノ 1個380円(120ml)

・パンナコッタ・ウーノ 1個480円(75ml)

※パンナコッタ・ウーノは、トロケッテ・ウーノの濃厚版

■ その他特徴的な事項

・放牧酪農の牛からしぼったおいしい生乳

・ロゴを使った保冷バッグも開発・販売。使い捨てではなく北海道、天塩の文字も入っていることからお土産用にも好評を得ている。業務用も販売開始

【問い合わせ先】

株式会社宇野牧場（TEL:01632-2-3218）URL:<http://unomilk.jp/>