

さかわのぢちちぶろじえくとすいしんかいぎ

さかわの地乳プロジェクト推進会議

～地元のお酒は地酒、地元の牛乳はぢちち～



ぢちちトラック



佐川高校生と共同開発したぢちちプリン

経緯

- 牛乳の消費低迷のなか、酪農家と乳業会社が地元の酒造会社社長とデザイナーに相談。
- 地酒・地鶏・地ビールがあれば「地乳(ぢちち)」があっても良いのではとのアイデアから、酪農振興のみならずまちづくり・観光とも連携した取り組みを目指した。

取組内容

- 県の事業を活用し、統一したパッケージデザインを作成。
- 地乳を使った加工品を開発。「さかわの/地乳/ぢちち」で商標登録しブランド化。地乳商品の認定制度により26の商品を認定。
- 近隣市町のゆるキャラが参加して「第3回ぢちちまつり」を開催し、過去最大の約3,500名が来場。

活動の効果

- 県内のスーパー、ドラッグストアなどで商品採用が増加。
- 地元素材の地酒、茶、紅茶、しょうが等との新たなコラボにより6次産業化に発展。
- 地乳の取組により、生乳の出荷量が増え、生産者の所得向上につながった。
- さかわ観光協会がぢちちを使ったかき氷・グラタン・坦々うどんの販売開始。商品開発により、業種を超えた連携が始まった。

応募団体からのアピール・メッセージ

地乳の最大限の魅力である「地元の生乳のみで製造した牛乳」という点をより効果的にPRし、売上を伸ばすことによって、酪農家・乳業会社・商店街の連携を強化し、地域活性化に繋げたい。