

有機循環農法で生産した高品質な生乳を使ったチーズづくり

有限会社富田ファーム（紋別郡興部町）

事業者プロフィール

所在地：紋別郡興部町

代表者：富田 泰雄

生産物：酪農

事業の特徴：自家製の生乳を原料に、
すべて手作りで仕上げる
チーズ



1 6次産業化への経緯・概要

- ・商品ラインナップを増やすことにより、販売力の強化を図りたいと考えた。
- ・平成26年4月、スイス・フランス等で古くから食されるラクレットタイプ・ミモレットタイプのチーズの販売を開始。
- ・平成29年1月、「ブルーチーズ」の製造等ワンランク上の製法にも挑戦し、販売を開始。

少なく商品開発に苦慮したが、チーズ職人の豊かな経験、知識や技術をもとに試作を重ねた。

- ・馴染みが薄いミモレットタイプの普及
→試食会で食べ方の提案を行い、ミモレットタイプの濃厚な味わいを伝えた。
- ・製法が難しいブルーチーズの安定生産・安定販売
→熟成庫の整備により、安定した生産・販売を行うことが出来た。

2 活用した支援施策

- ・総合化事業計画認定（H23）
- ・6次産業化推進整備事業（H23）、支援事業（H25）
- ・農業改良資金（H25）
- ・畜産クラスター事業（H28）
（ブルーチーズ熟成庫整備）

4 今後の展望

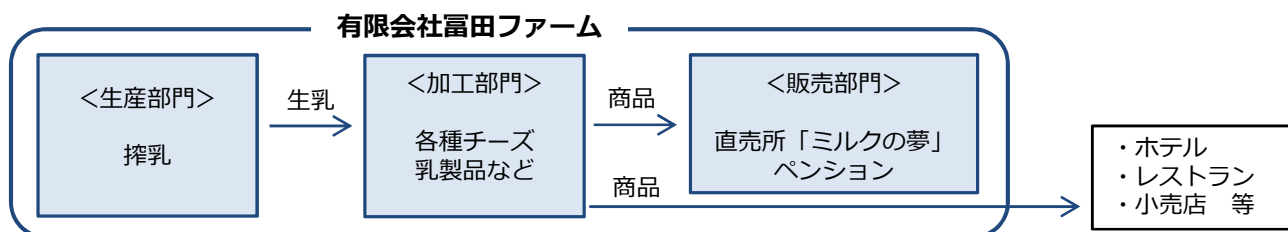
- ・北海道の気候と風土を活かしたチーズの食文化普及を目指す。
- ・雇用の更なる創出と粗収益の増大で地域経済を活性化し、地域の発展に寄与したい。
- ・品目を絞り在庫を持たないよう、経営の効率化を図る。

3 生じた課題と対応方法

- ・ミモレットタイプの商品開発
→ミモレットタイプは製造技術の文献等が
《事業体制図》

5 6次産業化へのアドバイス

- ・将来的な人手不足に備えて、自分たちだけでできる範囲で取組んでいます（アイテム数の管理など）。





▲牛乳「香しづく」



▲直売所「ミルクの夢」

乳製品の源となるこだわりが味
わえる牛乳です。
成分無調整、低温殺菌処理のノ
ンホモ製法なので、濃厚なのに
あっさりとした味わい、後味も
すっきりしていて大変飲みやす
いです。

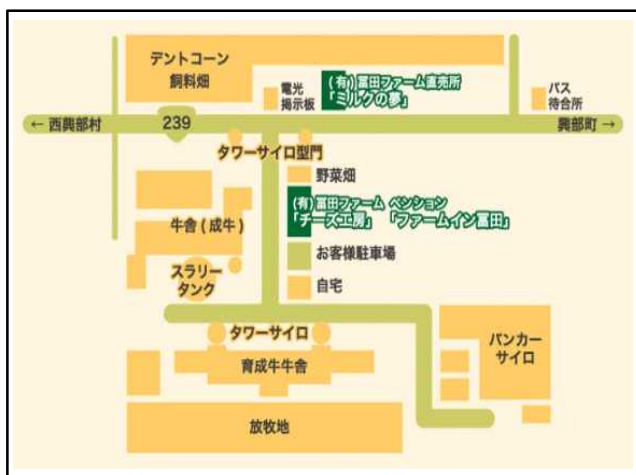


▲ミモレットタイプ
「仁(じん)」

▼ラクレットタイプ
「煌(こう)」



PICK UP !



お問合せ・アクセス

有限会社富田ファーム

住所：〒098-1624

北海道紋別郡興部町宇津99-8

TEL：0158-88-2611

URL：<http://www.tomita-farm.jp/>



ブルーチーズ「ジャパンプルーおこっぺ」

ナッツの様な良い香りと、乳の風味が
とても豊か。なにより「ウニ」を思わ
せる濃厚な旨味が魅力です。

主な販売先：ミルクの夢、インターネット等

販売単価：1,296円(税込)/個(100g)