

地域の酪農家と取り組む加工事業 美味しい乳製品は美味しい生乳から

株式会社のぼりべつ酪農館（登別市）

事業者プロフィール

所在地：登別市

代表者：三浦 学

事業の特徴：廃校を工場とし、地元生乳を活用した乳製品の製造・販売



1 6次産業化への経緯・概要

- ・市内の特産品の知名度アップや地域産業の活性化に取り組んでいる登別ブランド推進協議会に積極的に参画し、「のぼりべつ牛乳」や「のぼりべつ牛乳プリン」等、地域産品を開発。登別市全域の小中学校など学校給食へ「のぼりべつ牛乳」を供給し、地域と一体となった取り組みを実施している。
- ・当初は、牛乳・乳製品（アイスクリーム・プリンなど）を中心に製造していたが、経営の改善を図るためチーズ加工販売事業にも着手した。
- ・平成26年3月にチーズ加工施設を整備し、ハードタイプからウォッシュタイプまで、様々なチーズを製造・販売している。

2 生じた課題と対応方法

- ・直売所への集客
→多くの人に活動を知ってもらえるよう、積極的にホームページやSNSを活用して情報を拡散した。
- ・チーズ製造技術の習得
→フランス各地の酪農家やチーズ工房で研修を受け、また、農業・食品のフランス国立大学院の修士号を取得した。

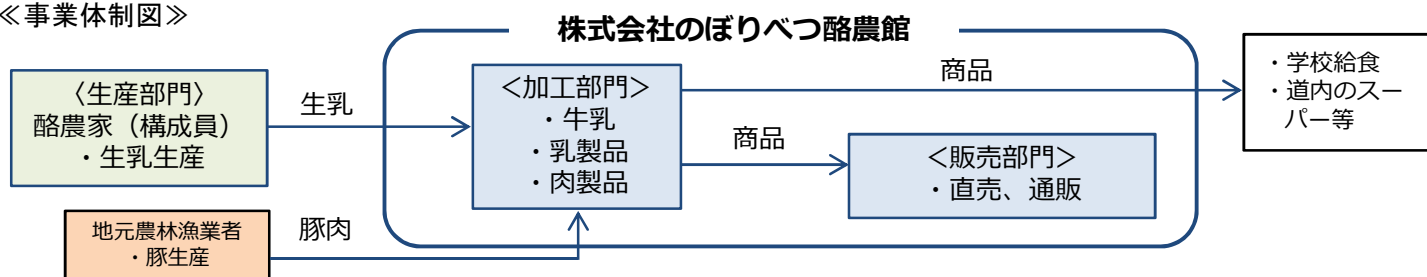
3 今後の展望

- ・機械を整備することで自動化を図り、生産効率を向上させて生産量を増加させる。
- ・平成30年8月から土日限定でオープンした体験キッチン「ポントコハウス」で、地域住民に交流の場を提供する。

4 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補正）（乳製品加工施設）

《事業体制図》





▲加工商品（左：のぼりべつ とろ〜りプリン、
右上：ルーナ【ウォッシュチーズ】
右下：ピエーレ・カレ【ウォッシュチーズ】）



▲のぼりべつ牛乳

地元の酪農家さんが生産した生乳だけを詰めた地域限定牛乳です。登別の乳質は、北海道の中でもトップレベル。だから低温殺菌でお届けできます。スーパーのほとんどを占める超高温瞬間殺菌牛乳と比べて、搾り立てに近いさわやかな味わいが楽しめます。

PICK UP !



お問合せ・アクセス

株式会社のぼりべつ酪農館
住所：〒059-0461
北海道登別市札内町73番地3
TEL：0143-85-3184
URL：<http://www.rakunoukan.com/>



のむフロマージュ

カルシウムやミネラル含有率、吸水性に優れ、同量の牛乳やヨーグルトの数倍活躍する「飲むチーズ」です。

主な販売先：のぼりべつ酪農館
（直売所、オフィシャルショップ（通販））

販売単価：270円/本