



爽やかな口あたりと濃厚なコクにこだわったドリンクヨーグルト

株式会社おおともチーズ工房（厚岸郡浜中町）

事業者プロフィール

所在地：厚岸郡浜中町

代表者：大友 孝一

生産物：乳製品

事業の特徴：生乳の消費拡大、付加価値を高めた商品の製造・販売



1 6次産業化への経緯・概要

- ・自家生乳の付加価値を付けるため、平成11年にナチュラルチーズの製造、販売を開始した。平成23年には、チーズの規格外品を利用したピザの販売を始めた。
- ・平成27年、6次産業化ネットワーク活動交付金を活用し新商品の開発に着手。ホエーを排出しない濃厚さにこだわったドリンクヨーグルトの商品化に成功。平成29年3月から製造・販売を開始し自家生乳の付加価値の拡大を図ることが出来た。

2 活用した支援施策

- ・6次産業化ネットワーク活動交付金（H27）（商品開発・販路開拓費用への補助）
- ・総合化事業計画認定（H28）
- ・農業改良資金（H28）
（ドリンクヨーグルト製造機械・施設）

3 生じた課題と対応方法

- ・営業販売
→コンサルタント等に相談。販売するターゲットを設定し、商品の陳列等を見直した。
- ・販路拡大
→物産展への出展とインターネット販売。物産展の顧客へお中元、お歳暮時期にダイレクトメールを送付。販売契約店舗での消化仕入れ方式の導入。

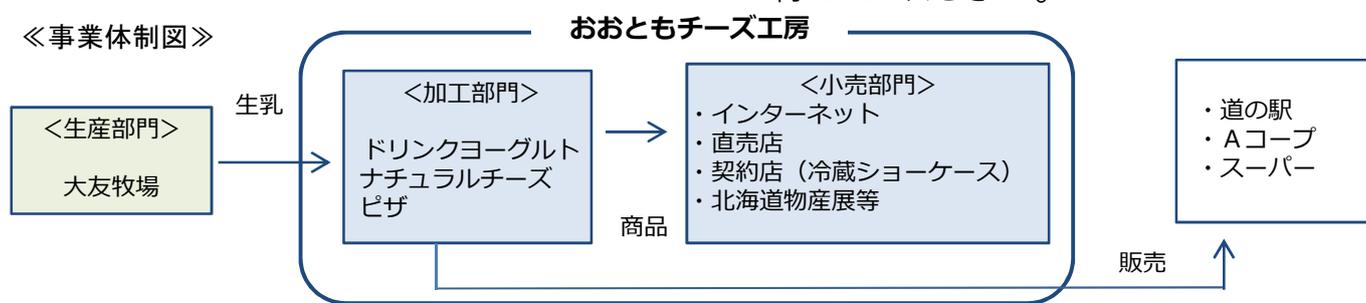
4 今後の展望

- ・配達可能地域での販売等、地元を中心にした販路拡大に取り組む。
- ・ドリンクヨーグルトの宅配も視野に入れている。
- ・販売契約店舗における自社の冷蔵ショーケース設置店舗数の拡大を図る。（販売店での自社製品の差別化）

5 6次産業化へのアドバイス

- ・事業を進めていく上で、計画とは異なる事柄も出てくる可能性があります。柔軟に対応できる体制を整えてください。
- ・昨今の人手不足は深刻です。人員計画につきましては、各社の環境により雇用の見込みが違うと思いますので、慎重に行ってください。

《事業体制図》





▲各種チーズ



▲牛たちがのんびり過ごす牧場風景

浜中町の風土を生かした熟成タイプから非熟成タイプまで様々な種類のチーズを生産しています。季節に合わせた製法・種類のチーズがあります。

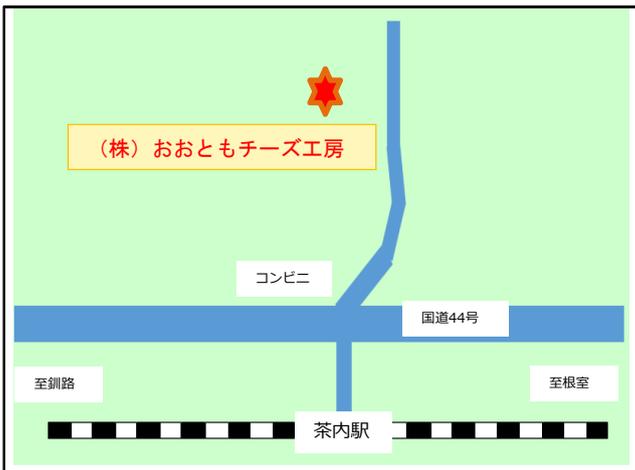


▲チーズ工房のピザ6種類



▲ドリンクヨーグルトと定番チーズのセット

PICK UP !



お問合せ・アクセス

株式会社おおともチーズ工房
 住所：〒088-1369
 北海道厚岸郡浜中町茶内西8線51番地
 TEL：0153-65-2431
 URL：<https://www.otomo-cheese.com/>



ドリンクヨーグルト（プレーン）

上品な酸味と、トロ〜リ濃厚な喉ごし。まるで「飲むスイーツ」のような新感覚のドリンクヨーグルトです。

主な販売先：おおともチーズ工房
道の駅等