

有機JAS認証を取得した自社生乳で 乳製品を加工・販売

ノースプレインファーム株式会社(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:大黑宏

生産物:酪農

事業の特徴:オホーツク生まれのオー

ガニック製品として安全

な商品を提供

6次産業化への経緯・概要

- ・原料生産から加工・販売までの一貫経 営を行うことで、大規模化を追求せず に経営の多角化による酪農経営の発展 を目指し、新商品の開発を行う。
- ・平成24年7月に「おこっぺ有機ヨーグル ト」を、同年11月に「おこっぺ有機の むヨーグルトーを販売。

活用した支援施策

・総合化事業計画認定(H24)

生じた課題と対応方法

<農場部門>

・有機畜産物

(牛から搾った

ミルク)

- ・東日本大震災による観光需要の減少などに よる売上・利益の大幅減少。
- →酪農と乳製品加工販売に経営資源を集中し、 経費の削減を徹底。自給飼料、生乳生産、 乳製品製造全てで有機 JAS認証を取得し、

≪事業体制図≫





食の安全・安心を求める消費者のニーズに 応えるブランドづくりに取り組んだ。

- ・商品の品質保持
- →「ヨーグルト」は容器・保存状態により 味の劣化が起こりやすいため、容器を アルミ材質のものに変更して保存性を 高めるとともに、デザインの統一を進 めた。

今後の展望

- ・アジア諸国への輸出拡大に向けて取組 を進めている。
- ・お菓子部門を充実させていき、雇用 者を増やす予定。

6次産業化へのアドバイス

・生産者が自ら加工販売するメリット は、消費者との距離が近くなること。 安全・安心な高い品質の商品づくり が大切だと思います。

> 販売促進など ・(株) 日本アクセス コープさっぽろ

【外部販売先】

- コープさっぽろ
- ・オーガニック専門店



▲牛乳と醗酵バター

低温殺菌&ノンホモジナイズ製法の有機牛乳と道内産の良質な生クリームを使用した醗酵バター。 朝食にいかがですか。



ノースプレインファーム株式会

▲直営レストラン「ミルクホール」



▲ 醗酵バターケーキ



PICK UP



オンラインショップ ホームページ https://northplainfarm.co.jp/shopping.html

お問合せ・アクセス

ノースプレインファーム株式会社

住所:〒098-1622

北海道紋別郡興部町字北興116-2

TEL: 0158-88-2000

URL : https://northplainfarm.co.jp/wp/



おこっぺ有機のむヨーグルト

自社牧場に隣接した工場でつくられ、 原料には新鮮な有機生乳を使用。脱 脂粉乳等の乳製品は一切加えていま せん。

FOODEX JAPAN 2018 において「ご当地ヨーグルトグラン プリ」最高金賞を受賞。

主な販売先:ミルクホール

インターネット等

販売単価:302円(税込み)

