



馴染みがある和風の味付けで 多くの方に伝えたいチーズ「和乾酪」

旭川あらかわ牧場合同会社(旭川市)

事業者プロフィール

所 在 地 :旭川市

代表者:荒川 忠基

生 産 物 :生乳

事業の特徴:他にないチーズで多くの

消費者へ味を伝える

6次産業化のこれまでの経緯・概要

- ・平成23年に認定を取得し、旭川市 内と催事に限定してグリーンチーズ の販売を行ってきた。見た目と自分 で熟成して育てる楽しみがあること から口コミで話題が広がり、今では 催事の人気商品となっている。
- ・しかし、製造に日数を要するため 十分なチーズの生産が出来ないこと が課題となっていた。
- ・製造日数の短いチーズを製造し、 製造効率を改善し売上高の増加、経 営の改善を図る、

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) (チーズ等製造加工施設整備費)

生乳

総合化事業計画認定(R1) 今回2度目の認定取得

旭川あらかわ牧場合同会社

牛にストレスをかけない 良質な牛乳の生産

<牛産部門>

酪農

≪事業体制図≫

生乳原料の最大活用



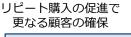
・ジェラート

・ジャム

商品

<販売部門>

・ふるさと納税返礼



・旭川駅ナカ

販売先

- JAあさひかわ直売所
- 道の駅あさひかわ
- 物産展



取り組む際に生じた課題と対応方法

- ・加工施設の稼働率が低い。
- →製造日数のかからない「和乾酪」を主力 商品として稼働率向上を図る。
- ・消費者層の設定
- →和風の味付けをすることで、チーズを食 べることの少ないシニア層や新しい商品 を求めるチーズ愛好家など幅広い消費者 をターゲットとした。

東京表参道で開催された「北海道地チー ズ博20201にてグランプリを受賞。

今後の展望

・催事などでファンとなった消費者の 購入機会を増やすため、通信販売な ど販売チャネルの拡充を図る。

6次産業化に取り組む方へアドバイス

・自分が作りたい加工品を自由な発想で 「こんな商品があったら良いな、こん なことが出来たら面白いな」と言うア イデアを詰め込んだ「秘密ノート」を 書き続ける事です。実際に6次化を始 めるとき新しい商品が生まれるかも知 れませんよ。

 $\overline{\Box}$



▲和乾酪【4種類】

カットしたものを、ホットプレートや電子レンジで30秒ほど温めるだけ。 日本酒にぴったり!の声も





お問合せ・アクセス

旭川あらかわ牧場合同会社

住所: 〒004-0821

北海道旭川市江丹別町拓北582-4

TEL: 0166-73-2107

URL: https://www.facebook.com



旭川あらかわ牧場合同会社

▲「チーズ工房」 6次産業化推進整備事業を活用(H23認定時)

▼東京表参道で開催された 北海道地チーズ博2020で 「グランプリを受賞」



▲前回認定グリーンチーズ

PICK UP



和乾酪(わのチーズ)昆布だし

和風の調味液に漬け込むことによって、 和風の風味をまとったフレッシュチーズ。 昆布だし他3種類。

主な販売先:道の駅、あさがお、駅naka

販売単価:各60g 税込価格

昆布だし、生姜しょうゆ 各750円/個 青唐辛子しょうゆ 800円/個

黒にんにくしょうゆ

810円/個