

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

1 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、

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）
（チーズ等製造加工施設整備費）
- 総合化事業計画認定（R1）
今回2度目の認定取得

＜事業体制図＞

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

生乳原料の最大活用

リピート購入の促進で
更なる顧客の確保

＜生産部門＞
・酪農

生乳

＜加工部門＞
・チーズ
・ジェラート
・ジャム

商品

＜販売部門＞
・直売
・ふるさと納税返礼

販売先

・旭川駅ナカ
・J Aあさひかわ直売所
・道の駅あさひかわ
・物産展 等

2 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に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2020」にてグランプリを受賞。

4 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。

5 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」とい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。



▲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



▲「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

▶ふるさと納税
返礼品



PICK UP!



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>



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