

# 「山川牧場ミルクプラント」を拠点に ヨーグルト・チーズの魅力発信

有限会社山川牧場自然牛乳（亀田郡七飯町）

## 事業者プロフィール

所在地：亀田郡七飯町

代表者：山川 明

生産物：生乳

事業の特徴：各加工商品にジャージー乳をブレンド使用



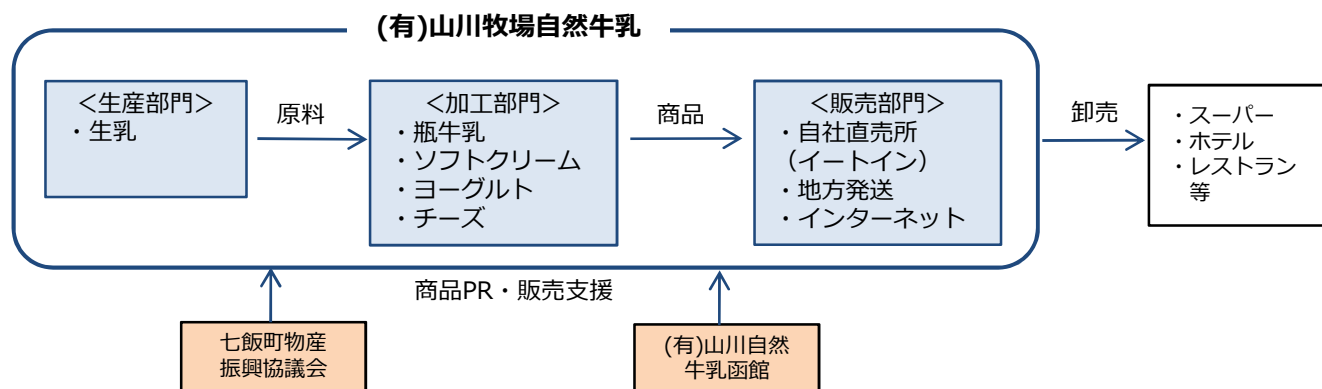
## 1 6次産業化への経緯・概要

- ・観光地の大沼国定公園近郊で、昭和20年に瓶牛乳の販売を始め、平成9年からはソフトクリームの製造も開始。
- ・北海道新幹線開業やインバウンド増加に対応するため、新商品開発による高付加価値化で経営改善を図る。
- ・平成28年3月から、直売・イートインスペースを備えた生乳加工施設「山川牧場ミルクプラント」を整備し販売拠点とする。
- ・ホルスタイン種とジャージー種の2種類の生乳を使用して、ヨーグルトとモッツァレラチーズを開発・加工・販売する。

## 2 活用した支援施策

- ・総合化事業計画認定（H26）

《事業体制図》



## 3 生じた課題と対応方法

- ・来客者数が天候や季節により変動。  
→直売・イートインスペースを備えた生乳加工施設を整備し対応。
- ・商品の対面販売で、受け渡しや精算に時間がかかった。  
→ソフトクリームの券売機を設置して、ソフトクリームのみ購入のお客様の時間を短縮。

## 4 今後の展望

- ・ゴータチーズなどの長期熟成タイプのチーズの加工にも取り組み、商品アイテムをさらに充実させる。

## 5 6次産業化へのアドバイス

- ・加工品開発も大事ですが、販売先を確保していかにか売り込んでいくかがとても重要です。そのための営業活動が重要だと思います。



▲モッツアレラ&プロヴォローネ

どちらのチーズも珍しいジャージー牛乳100%使用しています。  
モッツアレラチーズは、トマトとのカプレーゼに相性抜群。  
プロヴォローネは、スライスして小麦粉をまぶして焼くと表面はカリッと中とろーり、パンや温野菜にのせてお召し上がりください。



▲ようこそ「山川牧場自然牛乳」へ



▲イートインスペース&ソフトクリーム型ベンチ



▲「さけるチーズ」



▲直売コーナー

## PICK UP!



### お問合せ・アクセス

有限会社山川牧場自然牛乳

住所：〒041-1354

北海道亀田郡七飯町字大沼町628番地

TEL：0138-67-2114

FAX：0138-67-2889

URL：<http://yamakawabokujyo.com/>



### ヨーグルト無糖

搾りたての新鮮なホルスタイン種とジャージー種の生乳をブレンドして使用しています。2種類の乳酸菌だけで作ったまろやかな酸味と生乳の甘みが特徴です。

主な販売先：山川牧場ミルクプラント

販売単価：450円/個（無糖455g）