

なす 那須 ナチュラルチーズ研究会 けんきゅうかい

～ 地域に愛されるチーズづくりを目指して ～



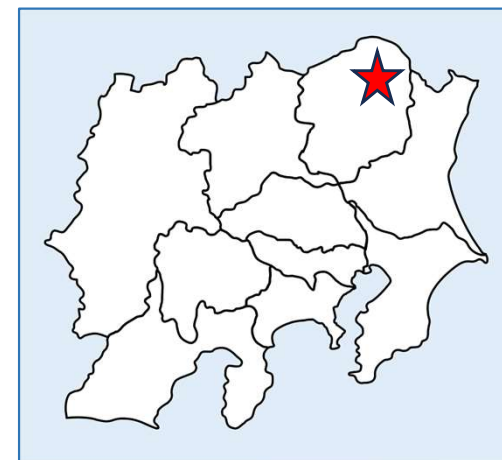
北海道の技術者による研修会

ビジネス・イノベーション部門

農業

6次産業化

地産地消



所在地: 栃木県 那須塩原市 那須郡那須町
おたわらし 那須塩原市
なすおぼらし
なすぐんなすまち



イベントにおけるチーズ食の紹介

概要

○那須地域で生産される新鮮で良質な生乳を利用した「那須にしかない」ナチュラルチーズづくりに取り組む研究会を設立し、会員の製造技術向上と消費者に対するチーズ食の魅力、楽しさの普及を目指す。

成果

○フランスや北海道から技術者を招へいし研修会を開催。高等専門学校や研究機関と連携し、地域由来の発酵菌や酵母を活用した特色あるチーズ製造に取組。開発商品数を29から54、売上7,500万円から1億2,500万へアップ。

○那須のチーズ工房は3工房から11工房に増加し、地域の雇用増に貢献。



製造者と消費者の交流