



CASE 03
食品・加工系

アイスミルク工房の一番人気「できたてチーズソフトクリーム」の製造現場に導入された原料殺菌機。材料を混ぜ合わせながら殺菌してパナミックスを作る装置。現在、チーズ工房では新たなチーズづくりに取り組んでいるが、それにあわせて新チーズを使ったソフトクリームづくりも進められており、その開発現場でも本機は活躍している

同社が手掛ける乳製品すべての原料となるのが、時間と手間をかけた製法によって作られるこだわりの「ふらの牛乳」だ。牛乳を製品化する際に欠かせない貯乳タンクの冷却システムを増強し、繁忙期の需要に応じた生産体制を構築した

**株式会社
ふらの農産公社**

事業計画名：
独創的な「メイドインふらの」商品の開発と
生産体制構築による新たな顧客の創造

**牛乳づくり、チーズなど乳製品づくりの総合力を高める機械・装置を導入
新商品などでブランド強化と認知度向上を実現し、地域農業の振興に寄与**

ノンホモ低温殺菌製法

牛乳の中の脂肪球を砕いて均質化せず(ノンホモ)、65度で30分間かけて殺菌する製法。生乳に近い自然な甘みやコクを保ちながら飲み口の爽やかなことが特徴で、手間がかかるため割高だが、おいしさを追求した製法といえる。加工途中で成分が変質しないため健康にも良いとされる。



富良野だからこそ生まれたご当地牛乳「ふらの牛乳」に、ホワイトチーズを混ぜて、それをこして口触りをなめらかに仕上げている。牛乳とチーズの配合が絶妙で、観光客だけでなく地元でも多くのファンを獲得している

牛乳・チーズづくりなどを通して、富良野の酪農家の安定経営を支える目的で、富良野市と富良野農協(現JAふらの)の共同事業として設立された第三セクター・ふらの農産公社(富良野チーズ工房)。地域の酪農家の生乳を使用し、ノンホモ低温殺菌製法(※)で作った「ふらの牛乳」を軸に、チーズやアイス、バターなどを生産する。最初に手掛けたのは、地元産の赤ワインを混ぜ込み、紫の大理石模様が特徴のチーズ(ワインチェダー)。「富良野でしか出せない味」が評判を呼び、全国に広がった。その後も数々のユニークな商品を生み出し、創業40周年を迎える現在、年間25万人が訪れるチーズ工房へと成長。工房ではチーズやバターの手作り体験もできるほか、アイスミルク工房やピッツア工房も併設し、富良野グルメを語る上で欠かせない存在となっている。

本事業では、製品の安全と安心をより一層高める「X線異物検査機」と、チーズを使ったソフトクリームの開発・商品化に必要な「原料殺菌機」、同社乳製品の主原料となる牛乳の生産増強に向けた「冷却用冷凍機」を導入し、生産基盤の強化や新商品の開発につなげ、富良野市が制定する「MADE IN FURANO(富良野産)」ブランド力の一層の向上を図った。

事業の背景

新タイプのチーズ、ソフトクリーム開発など、新たな顧客や付加価値を生み出す挑戦が始動

工場のブランド力をより一層向上させ、富良野の魅力や「MADE IN FURANO」の味・おいしさを広く訴求することを目的に、創造的な商品を自ら新規に開発し、新たな顧客や付加価値を生み出す取り組みが必要だと考えていた。具体的には富

良野地域独自の乳酸菌を活用した、濃厚なうま味とコクが特徴であるハードタイプの新チーズ開発と、新チーズを使った新しいソフトクリームを商品化するプロジェクトが進められていた。

実施内容

新しい機械・装置を3台設置し、生産基盤の強化と新商品の開発につなげる

食の安心・安全の徹底・推進に向けて、幅広い異物の検出が可能なX線異物検査機を導入。また、アイスマルク工房で提供する人気商品「できたてチーズソフトクリーム」の原料製造と、新たなチーズを使った新作ソフトクリーム開発・試作を目的に殺菌器を設置した。併せて、牛乳を加工して作られる乳製品需要の増加に対応するため、貯乳タンクの冷却システムを整備し、牛乳の生産・供給能力の向上を図った。



「見える安心」で製品の品質管理向上のため導入されたX線異物検査機。人間の目視での確認だと気の遠くなる作業も、機械によってスピーディーにチェック・選別できる

事業成果

安全性・生産性向上など複合的な取り組みで、企業と「富良野」のブランド価値を戦略的に高めた

製品の目視検品と、製品内部に隠れた異物も発見できる検査機とのダブルチェックで、ヒューマンエラーを軽減し、「食」の安全性を担保し、「食」の安心につながり組みとなった。2018年夏に発売された「できたてチーズソフトクリーム」は、その後、多数のテレビ番組や新聞・雑誌などで取り上げられ、富良野を代表する人気スイーツとなっている。その製造現場に原料殺菌機は必須で、消費者ニーズに応える「新鮮」「できたて」のソフトクリームの提供に大きな力を発揮している。また、貯

乳タンクの冷却システムが整備されたことで、商品としても原料としても需要が増加傾向にあるふらの牛乳の生産能力拡大を実現した。現在、4年以上にわたって試作を続けてきたハードタイプの新チーズと、これを使った新しいソフトクリームの完成が間近であり、創造的な商品の新規開発で、新たな顧客や付加価値を生み出すという本事業の最大の目的達成に近づいているところだ。



VISION

地域のため、農業・酪農のためという根っこは変わらない
味に妥協を許さない「MADE IN FURANO」を全国へ

代表取締役専務
山内 孝夫 氏

おいしさの秘訣は、何といっても新鮮さです。近隣の牧場で絞った生乳は、その日のうちに工房へ届き、鮮度が落ちやすくデリケート

な生乳を最短の時間で製品化しています。ふらの牛乳の特徴は、季節で変わる風味です。牛は寒さに強く、暑さに弱い動物で、涼しくなるにつれて元気になります。そのため、夏は乳脂肪分など牛乳の成分値が低く、すっきりした味に、冬は逆に成分値が高くなり、コクのあるまろやかな味になるんです。搾りたての、生乳に近い風味を味わえるノンホモ低温殺菌牛乳ならではの楽しみ方です。

チーズやバター、アイスやソフトクリームは趣向品。だからこそ気に入らなければ次回はありませぬ。観光客には「やっぱり「富良野」が一番おいしい」と感動してもらい、地元のみなさんにも「家族や友人にもすすめたい」とまた手に取ってもらえるよう「味」を追求していきたいです。

富良野と、地域の酪農家を支えるという思いは創業当時から変わりませぬ。牛乳・乳製品づくりを柱に、富良野の魅力、富良野の味とおいしさ、「MADE IN FURANO」のストーリーや価値を日本全国、世界に発信し、地域・農業振興に貢献するのが私たちの使命だと思っています。

COMPANY DATA

株式会社ふらの農産公社
(富良野チーズ工房)

TEL.0167-23-1156

FAX.0167-23-3600

<http://www.furano-cheese.jp>

●所在地：〒076-0013

富良野市中五区2879番地

●代表者名：代表取締役社長 福田 弘明

●資本金：2,000万円

●従業員数：24名(2022年4月1日現在)

●設立：昭和58年(1983年)11月15日

●事業内容：乳製品の製造、販売、手づくり体験
乳製品関連の飲食物・雑貨の販売



ピッツア工房では、イタリアで修行したスタッフによる本格的な窯焼きナポリピッツアが食べられる。注文を受けてから一枚一枚生地を焼き上げるピッツアは、チーズのおいしさを堪能できるのはもちろん、外はカリッと中はもっちりした食感で、香ばしい香りと小麦の風味が口いっぱいに広がる