

株式会社鳥海高原ユースパーク
花立牧場工房 ミルジー(秋田県由利本荘市)
～県内の特産品にこだわった商品開発を行い、県内の地産地消を推進～

代表者:代表取締役 石川 裕
所在地:秋田県由利本荘市
構成員:社員・パート 計12名
活動開始年月日:平成13年



花立牧場工房 ミルジーのみなさん

取組内容

1 ジャージー牛乳や加工品の製造・販売

○地域に牛乳の処理加工施設がなかったことから、平成13年に市の第3セクターである株式会社鳥海高原ユースパークの製造部門として工房を開設。品質管理のために開発された衛生管理システムHACCP認証を取得し、風味と美味しさにこだわった安心して飲める安全な低温殺菌牛乳の製造・販売の取組を行っています。

○地域の住民にもジャージー牛乳を広めたいとの思いから、平成13年に宅配販売を実施し、隣接市へも宅配地域が拡大。また、平成20年から秋田県内134箇所の学校給食にヨーグルトやアイスクリームを供給するとともに、県内の様々なイベントに参加しソフトクリームを販売することで、地域全体の活性化につなげています。

○ジャージー牛乳の知名度が上がり、地域の酪農家の生産意欲の向上や経営の安定につながっています。

2 観光と連携した取組

○花立牧場工房ミルジーは、鳥海山北嶺の高原地帯に広がる牧場公園内に位置し、公園内の様々な観光施設と連携することで地域の観光振興に貢献しています。

また、工房では、アイスクリームやバターの加工体験を行い、消費者との距離を近づける取組を行っています。



ミルジー製品



アイスクリーム作り体験

3 多様な連携による乳製品の開発

○県内の道の駅などから開発依頼を受け、県内各地域の特産品を使用したご当地ソフトクリームの開発を行っています。共同開発したご当地ソフトは10種類となり、県内各地の地産地消活動を推進する一助となっています。

○また、地元の菓子メーカー等と連携し、ジャージー牛乳を使ったスイーツ(生キャラメル、タルト、プリン等)を製造し、地域の直売所やホテル、大学の売店でも販売しています。



ジャージーソフトクリームの販売の様子



搾乳体験風景

最近の取組

<最近の取組について>

①プライベートブランド商品の共同開発

- ・万能調味料として知られている“味どうらく(煮物や鍋物、天つゆや麺つゆ等の料理に使える濃縮5倍の万能つゆ)”をソフトクリームにした「味どうらくソフト」を「道の駅かみおか」と共同開発し、平成26年4月から道の駅かみおかにて販売しています。
- ・秋田県オリジナル枝豆品種“あきた香り五葉”を使用した「枝豆アイス」をJAあきた湖東とのタイアップにより共同開発しています。平成25年6月に販売を開始して以来、人気の商品となっています。
- ・その他、県外からの依頼による商品の共同開発も行っています。(宮城県の村田町ふるさとリフレッシュセンターで販売中の「そら豆アイス」)

②地域での取組

- ・平成23年から毎年期間限定で開催されている秋田県由利地域の洋菓子店(15店)のオリジナルシュークリームを食べてスタンプを集める“シュークリームロード”において、販売されるシュークリームに「ジャージー牛乳」が使用されています。

株式会社鳥海高原ユースパーク
花立牧場工房 ミルジー

○所在地 秋田県由利本荘市矢島町城内
字花立60

OTEL 0184-55-2605



ミルジー工場 外観

平成26年9月作成