

チーズ工房「べこちち FACTRY」

留萌管内で初のチーズ工房
自家産生乳で加工品開発・販売

活動背景・目的

農業と製造加工・観光が融合した新たな観光
拠点を目指す

天塩町は酪農の町だが、酪農に関連する特産品が無いこと、また留萌管内にチーズ工房がないことがきっかけで、父親が経営する農場に隣接して工房兼店舗を平成23年9月に天塩町の国道40号線沿いにオープンしました。工房では自家産生乳を原料にモッツアレラチーズ、さけるチーズ、ソフトクリームを製造・販売し、夏場の観光拠点を目指しています。

活動内容

- ・自家産生乳の活用
- ・農業と製造加工・観光が融合した新たな拠点
- ・新商品開発

【乳質にこだわった自家産生乳を原料として活用】

現在は弟が経営している農場で生産された牛乳を原料にチーズ、ソフトクリームを製造・販売するため、生産段階から乳質にこだわっています。おすすめの生ソフトクリームは、保存料・香料・乳化剤・増粘剤などを使用しない無添加のソフトクリームです。あえて手間のかかる「無添加」にすることによって、あっさり、くどくなく、あきのこない牛乳本来の味を楽しんでいただけます。シャーベットのようなザラザラ感も無添加の特徴です。

【食と製造・観光が融合した新たな拠点】

チーズ工房は国道40号沿いに位置し、夏場は新たな観光拠点として集客を見込めます。また、安全・安心して食べられる商品を提供していきます。

【新商品開発にも積極的な取り組み】

オープン当初はモッツアレラチーズ、さけるチーズ、ソフトクリームを製造・販売していたが、その後、工房での試作を重ねゴーダタイプの「てしお」と「たつねうし」、カチョカバロやチーズ豆腐、地元の企業と合同で開発した「チーズキムチ」など、徐々に種類も増えています。さけるチーズは、プレーン、とうがらし、ブラックペッパー、さんしょう、バジル、パセリ、しょうゆ及びごまの8種類があります。

活動分類

■食・産業・観光

代表者: 渡辺 詩穂

連絡先:

〒098-3131 天塩郡天塩町字タツネウシ
3416-34

TEL/FAX: 01632-4-3553

活動地区: 天塩町



▲ベこちち FACTRY

今後の展望・課題など

○展望

- ・チーズの種類として、季節によって楽しめる商品を提供していきたい。
- ・自家産生乳の積極的な活用と、商品を町内の各店舗に卸し、地域産業の活性化を目指しています。

○課題

- ・提供する商品の安定した品質管理が難しい。