



優秀賞



稚内市



稚内産生乳100%使用の「稚内牛乳」と「のむヨーグルト」

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

稚内農業協同組合 稚内牛乳

【稚内市】

稚内の風と大地が育んだ牛乳と乳製品です。

はじめは？

稚内市は、日本でも数少ない放牧型酪農の適地です。しかし、大消費地から遠いため、生産された生乳はすべて加工用として使用されてきました。牛乳の消費低迷が叫ばれている中、「稚内のおいしい牛乳を知ってもらいたい」「おいしい牛乳が生産される稚内の素晴らしさを知ってもらいたい」という願いから、2007年4月から「稚内牛乳」の生産・販売を始めました。

おもな活動

生乳生産から乳製品製造までを一貫して行い、市内の菓子メーカーにも稚内牛乳を提供し、パンやプリン等の安心・安全な食材の商品化を進めています。

市内の小学生を対象に、出前授業やバター作りの体験学習をしており、生乳の特徴や牛乳・乳製品の物流、食生活との関わりについて知識を深めてもらっています。牧場見学では搾乳体験などにより生産現場に直に触れることで、命と食の大切さについても学んでもらいます。



バター作り体験で生乳と食生活の関わりについて学びます



牧場見学では「命と食」についても学習します

ここが自慢

【稚内ブランドとして地域振興にも貢献】

稚内牛乳は、放牧型酪農でのびのびと育った牛から作られています。また、ノンホモ低温殺菌(65℃・30分間)によって、牛乳本来の風味を生かしています。

稚内牛乳のおいしさは「自慢すべき素晴らしい自然」から生まれることを知ることで、地元の豊かな自然環境を再認識できるとの想いから、市内外を問わずPR活動を行っています。

稚内牛乳及び各種乳製品は、日本最北の街・稚内の魅力を伝える「稚内ブランド」に認定されており、市内のホテルや利札航路フェリーでの提供などを通じて、稚内市の観光PRにも貢献しています。



稚内牛乳と道産品が主原料の手作りアイスクリーム

連絡先

代表者名：板垣 和久さん／設立：2007年／会員 - 名

住所：稚内市潮見1丁目5番25号

電話番号：0162-34-6400

FAX：0162-34-6201

E-mail：milk@jawkkanai.jp

URL：http://jawkkanai.jp/