株式会社 湯田牛乳公社

27 年度〈事業計画名〉
新食感ヨーグルト開発のための生産プロセスの改良

Data
［代表者名］代表取締役　細井 洋行　［設　　立］1966年11月
［実施場所］〒029-5521　岩手県和賀郡西和賀町小繋沢55-138
TEL.0197-82-2005　FAX.0197-82-2078
E-mail . yui_house@yudamilk.com
［ＵＲＬ］http://www.yudamilk.com
［資 本 金］9,896 万円　［従業員数］60 名
［事業内容］牛乳・乳製品の製造販売、レトルト食品の製造販売

新食感のギリシャヨーグルトを初めて開発
今人気のプレミアム湯田ヨーグルトとの二枚看板でシェアを拡大

驚くほどなめらかな食感。そんな本場のギリシャヨーグルトは国内ではほとんど製造されていない。岩手県内産生乳を原料に、本物のギリシャヨーグルトを製造し、ヨーグルト市場のシェア拡大と経営基盤の安定をねらう。

本場のギリシャヨーグルトの希少性に着目

当社は昭和41年、湯田町（現西和賀町）・農協・酪農家・販売店の出資により設立された。総売上の約85%を占める牛乳が安売り競争の激化によって低迷したことにより、現在牛乳以外の魅力ある商品開発にも力を入れている。

商品開発のためギリシャヨーグルトに着目するが、岩手県産の生乳を原材料にしたことで、日本で一般的に流通している乳製品を原材料とした低脂肪のギリシャヨーグルトにはない濃厚でクリーミーな本場のギリシャヨーグルトの味に仕上げた。

健康志向が高まる中、日本のヨーグルト市場にはまだ十分な成長の余地があると見込まれる。しかも、本場のギリシャヨーグルトは国内ではほとんど製造されていないため、希少性が高い。そこで、本物を求める消費者に受け入れられる本場独特の食感、味わいを持つギリシャヨーグルトの製造に取り組むことにした。

ギリシャから直輸入したギリシャヨーグルト用発酵タンク。

専用発酵タンクで製造

今回の事業では、ギリシャヨーグルト製造仕様のタンクを設置し、合わせてこの発酵タンク専用のラインを導入した。製造にあたってはXARA㈱と提携し、ギリシャ人指導者から本場のヨーグルト製造の技術指導を受けた。

この専用発酵タンク・諸設備の導入によって、とてもクリーミーなヨーグルトの製造が可能になった。しかも、これまで国内で作られているギリシャヨーグルトの製造工程に不可欠な水切り作業も不要となるため、原材料等のロスも発生しないというメリットもある。一方ギリシャヨーグルトの特徴でもある粘度の高さから、ラインでスムーズにヨーグルトを送ることが難しく、この課題解決のために試行錯誤を重ねた。

手前がギリシャヨーグルト。ねっとりとした食感の様子が伝わってくる。人気のプレミアム湯田ヨーグルト（奥）との二枚看板を目指す。

濃厚な新食感のギリシャヨーグルトが完成

完成したギリシャヨーグルトは、驚くほど濃厚でクリーミーな食感を実現した。これはギリシャの伝統的な製法を導入したことで独特なきめ細かさを再現することに成功したことによるものである。

本場ギリシャではヨーグルトをサラダなどに使用するため、甘味料が入っているデザートのようなヨーグルトよりもプレーンが一般的である。今回開発したギリシャヨーグルトは本場で食べられるヨーグルトを意識し、砂糖不使用のプレーンを開発した。本場のヨーグルトに近づけながら、日本人の味覚にも合う新しいヨーグルトができあがった。

白と黒を基調にした400g入りのモダンなパッケージデザイン容器、そして商品名には、「牛乳を魅力ある、健康を提供する新しい製品に生まれ変わらせる」という想いを込めて、ギリシャ語の「牛乳」をローマ字表記にした「ga・ra」ギリシャヨーグルトの名称による販売を決定した。

アメリカボストン在住のデザイナーによるパッケージデザイン。

「プレミアム湯田ヨーグルト」との二枚看板で、シェア拡大を目指す

今年７月の「日本アクセス」の食品展示会や、８月の「アグリフードEXPO」などにも出展し、濃厚さとクリーミーさをPRし、その食感と味わいに大きな反響を得たほか10月１日からは念願の店頭販売も開始した。

当社にはもともと「プレミアム湯田ヨーグルト」という大ヒット商品がある。しかし、製造方法も食感も味も全く異なるギリシャヨーグルトの完成によって、消費者の多様なニーズに対応できる体制が整った。

この２つのヨーグルトは当社の二枚看板となりうる。その相乗効果によって、ヨーグルト市場におけるシェア拡大と、経営基盤の安定化を図っていく。

プレミアム湯田ヨーグルトとはまた別の味わいを楽しめるギリシャヨーグルトをぜひ食べてもらいたいと語る、湯田牛乳公社専務取締役溝渕郁夫さん。