

クラフトキッチン・コッペ

製造設備導入による宮古島産チーズ及び山羊チーズの新商品創出事業

宮古島で初めてとなるチーズ製造を、本格的な事業としてスタートさせるため、チーズの製造と安定した品質管理が行える設備導入を目指した。



牛のミルクでつくったチーズは「MOMO」、山羊のミルクでつくったチーズは「MEME」

課題

■ 宮古島産チーズの製造販売にチャレンジしたい

事業のきっかけ

当店はパン販売を行ってきたが市街地から遠く、過疎化する地域で持続的な経営を行うためには安定した商品開発が必要だった。クリームパンのクリームの原料を提供する島の酪農農家と付き合いが深まる中で厳しい経営状況を見聞することも増え、より多くの牛乳を使うチーズなら農家の売上げにもっと貢献できると考えた。また、宮古島で身近な家畜であるヤギのミルクを搾りたてで味わった時の感動が忘れられず、島産の牛乳とヤギミルクを使ったチーズ製造に挑戦することを決意し、試作開発を経て事業化を目指した。ところが、乳製品製造の営業許可取得のためには、工房を新設して設備導入を図る必要があった。

成果

■ チーズづくりの全工程で作業の効率化に成功

事業の取り組み～成果

チーズの製造は朝6時に始まり、15時に終了するまでの9時間、黙々と工程を進める。中でも一番大変だったのが、ミルクの殺菌するために30分、乳酸菌を混ぜるために2時間、計3時間近く手作業でミルクを攪拌し続ける作業。温度を63度で保ち続ける必要もあるため、鍋に張り付きで他の作業ができない状況だった。攪拌機と、自動で温度管理ができる蒸気ボイラー導入後は安心して機械に任せられるようになり、作業の効率化が図れた。以前は昼食をとることも難しかったが、昼食時間も確保でき、心に余裕が生まれた。導入した大型冷蔵庫は熟成庫として活用。チーズの品質安定に貢献している。

展望

■ 「100%宮古島産チーズ」といえる日まで

今後の展望

商品化当初は宮古島産の牛乳でチーズを製造していたが、事情があって入手できなくなってしまった。今は他産地の牛乳を使用しているが、再び、宮古島産の牛乳でチーズづくりができるようになる日を楽しみに待ちたい。今後、島の素材を生かした商品開発に取り組むほか、チーズづくりの体験会を開き、島の皆さんにチーズの魅力を広めていきたい。沖縄本島や県外のチーズ専門店で働きかけ、市場を開拓することも目標だ。約10年前、ご縁があって東京から移住。「宮古島のために」という思いは強い。将来、一緒にチーズづくりをやりたい、そうしてくれる島出身の若い人と出会えれば嬉しい。



導入した攪拌機で作業の効率化が図れた



冷蔵庫の温度を調整してチーズ用の熟成庫とした

Q 御社のモットーを教えてください

A 120%チーズ！お客様に「美味しい」といってもらえるチーズを目指して、手を抜かず、やり抜く。

つむぐ × つなぐ

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

これからのビジョン

以前、「お友だちにチーズを贈りたい」と言って、小学5年生の男の子がモッツアレラチーズを買いに来たことがあった。彼は「カプレーゼで食べる」と言うのでとても驚いたが、島の子ども達にチーズの魅力をもっともっと教えてあげたいと感じさせてくれた出来事だった。ヤギのミルクを卸してもいいと、という農家とも出会い、宮古島産のヤギチーズを製造・販売

代表
富田 常子 さん



できる日も近く、チーズの力で島に好循環を生みだせるよう頑張りたい。去年、「ジャパンチーズアワード2018」で銀・銅賞を受賞して以降は問い合わせも増えており、今年もコンテストに挑戦し、宮古島の食材を活用した宮古島産チーズをアピールしたい。

食料品製造業

クラフトキッチン・コッペ

〒906-0101
沖縄県宮古島市城辺字保良 344-9
tel.0980-77-8064 fax.0980-77-8065



・代表者名	代表 富田 常子	・設 立	平成28年1月
・資 本 金	0万円	・従業員数	0名