

株式会社信州市田酪農

Pick Up!

平成29年度

事業計画名

新たな乳酸菌の発酵による無糖の飲むヨーグルトの生産体制の確立

概要

新発見した乳酸菌の発酵による無糖の飲むヨーグルトは牛乳本来の味わいとコクを引き出した逸品である。

専用の乳酸菌培養設備と、乳酸菌の最適な発酵温度を長時間保つ発酵温度調整設備を設置し生産体制を確立する。

分類

＜対象類型＞ ものづくり技術

＜事業類型＞ 小規模型
設備投資のみ

成果

専用の乳酸菌培養設備と乳酸菌の最適な発酵温度を長時間保つ発酵温度調整設備を設置したことで、新発見した乳酸菌の発酵による無糖の飲むヨーグルトの安定した生産体制が確立され、今後の受注に対応できるようになった。



製品ラインナップ



いちだヨーグルトNS150ml充填工程



直販スペース



いちだヨーグルト900ml充填工程

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社信州市田酪農（高森町）

地域の酪農家たちの思いを込めたコクととろみの飲むヨーグルト。健康志向に応え無糖化に成功！

高森町の酪農家たちが設立



いちだヨーグルト（飲むヨーグルト）

信州市田酪農は、高森町を中心とする飯田下伊那地域の酪農家たちで組織する株式会社。生乳ならではのコクととろみのある飲むヨーグルト「いちだヨーグルト」を主力とする乳製品を地元スーパー、地域の宅配および学校給食、さらには全国通販などのルートで販売しています。

戦後間もなくから酪農が盛んだった飯田下伊那地域。搾った生乳は大手メーカーに出荷され、地域の酪農家をまとめる酪農組合も大手メーカーの影響を大きく受けていました。それが当たり前だったことに疑問を持った高森町の酪農家たち200戸が1966（昭和41）年に独立、新生市田酪農組合を設立しました。これが同社のルーツです。

その後、「自分たちが生産した牛乳を地域の皆さんに飲んでほしいという気運が高まり」（富永渡社長）、1995（平成7）年、同組合を母体に農事組合法人を設立し工場を建設しました。酪農家の女性たちが中心となり、できた牛乳・ヨーグルトを携えて高森町内を一軒一軒回り、地域の半数以上にあたる700戸から宅配契約を獲得。さらに各種イベントや店舗の試飲販売などで販路を拡大、通販も全国に広げてきました。

2016（平成28）年には「農業生産法人・株式会社信州市田酪農」に改組し、新たなステップを踏み出しました。



いちだヨーグルトNS（無糖）

乳酸菌発酵作用だけで自然な甘味

売上げの8割を占める飲むヨーグルトの特徴は、独特のとろみ。「濃いとろみを出すには技術が必要で、他社では技術的に難しいと思います」

（富永社長）。生乳のおいしさをヨーグルト菌と一緒に届けるという発想でつくりあげた独自技術の賜物です。

ただ健康志向が強い顧客からは、砂糖が入らないものという根強い要望も。そこで同社は、乳酸菌の発酵作用だけで自然な甘味を持つ飲むヨーグルトの開発に着手。まず甘味を出す乳酸菌を根気強く選び出し、試行錯誤を繰り返しながら既存製品の乳酸菌発酵温度（40度）よりも低い、36±1度の発酵温度が最適なことを発見しました。

そして平成29年度補正ものづくり補助金を活用し、「無糖の飲むヨーグルト」専用の乳酸菌培養装置と発酵温度調整設備を導入。味、色、飲みやすさなどの課題をクリアし、安定した生産体制を構築しました。

「宅配、通販など消費者と直結した事業展開で消費者からの声がすぐに届く。それが励みです」と富永社長。すでに着手している本社工場での直



「無糖の飲むヨーグルト」専用の乳酸菌培養装置と発酵温度調整設備を設置した製造室

販スペースづくりのほか、生産ラインの再構築、新たな商品パッケージの研究など、生き残りをかけた取り組みが喫緊の課題になっています。



株式会社信州市田酪農

代表 代表取締役 富永 渡

設立 1995（平成7）年2月

資本金 3,893万2,000円

従業員数 10名

本社 下伊那郡高森町出原162-2

TEL.0265-34-2288 FAX.0265-34-2289

事業内容 飲むヨーグルト・牛乳の製造・販売

会社サイト <https://4gle.co>

通販サイト <http://ichida-rakunou.or.jp>

