

株式会社 信州市田酪農 / 橋場牧場 橋場龍司

高森町
松川町

企業概要

代表者	富永 渡
所在地	〒399-3107 長野県下伊那郡高森町出原162-2
TEL	0265-34-2288
FAX	0265-34-2289
URL	http://4gle.co/
資本金	3,800万円
従業員数	10名
設立年月日	平成7年2月22日
主たる事業内容	乳製品製造

事業テーマ

新たな乳酸菌発酵による無糖で美味しい飲むヨーグルトの開発と商品化プロジェクト

必要性

地元産の原料生乳を100%使用し、新たなターゲットとして、近年健康志向の強い女性層向けに、他社には無い牛乳本来の美味しさを引き出した無糖の飲むヨーグルトの開発と商品化を図る。今回の商品化には、新たな乳酸菌の発掘及び発酵温度、発酵時間等の製造プロセスの確立・最適化を図る必要性がある。

成果目標

無糖ヨーグルト発酵に合った乳酸菌の有効利用を促す発酵システムの開発。

実施(検証)事項

新しい乳酸菌の発掘、乳酸菌の投入方法、発酵時間、発酵温度等の最適条件を探索する。

外部連携先(連携内容)

- 末次興産(株)
- (株)野沢組
- クリスチャンハンセンジャパン(株)
(乳酸菌技術の指導、乳酸菌の提供)

助成事業の実施経過

- 新製品の開発は、17回に及ぶテストを繰り返し平成30年1月25日に「いちだヨーグルトNS」を発売した。

得られた成果、特筆すべき事項 (競争力、市場性、販路等)

- 近年特に健康志向の強くなった女性層から、当社のヒット商品である「砂糖を使った飲むヨーグルト」を、砂糖を使わず乳酸菌の発酵作用だけで自然な甘みを生み出した「飲むヨーグルト」が作れないか、という強い要望が寄せられ、当社が長年培ってきた乳酸菌の発酵作用を活用したヨーグルト製品の製造技術を活用して、数ある乳酸菌の中から甘みを生み出す乳酸菌を発見し、砂糖を使わず乳酸菌の発酵作用だけで自然な甘みを生み出し、生乳本来の味わいと濃いコクを100%活かした「無糖の飲むヨーグルト」の試作品開発に成功した。

今後の課題、次年度以降の事業継続フロー

- 新製品「いちだヨーグルトNS」の販売は、始まったばかりですので、各方面への販売を新年度から強化します。
- 製造工程の確立
- 量産体制の確立

