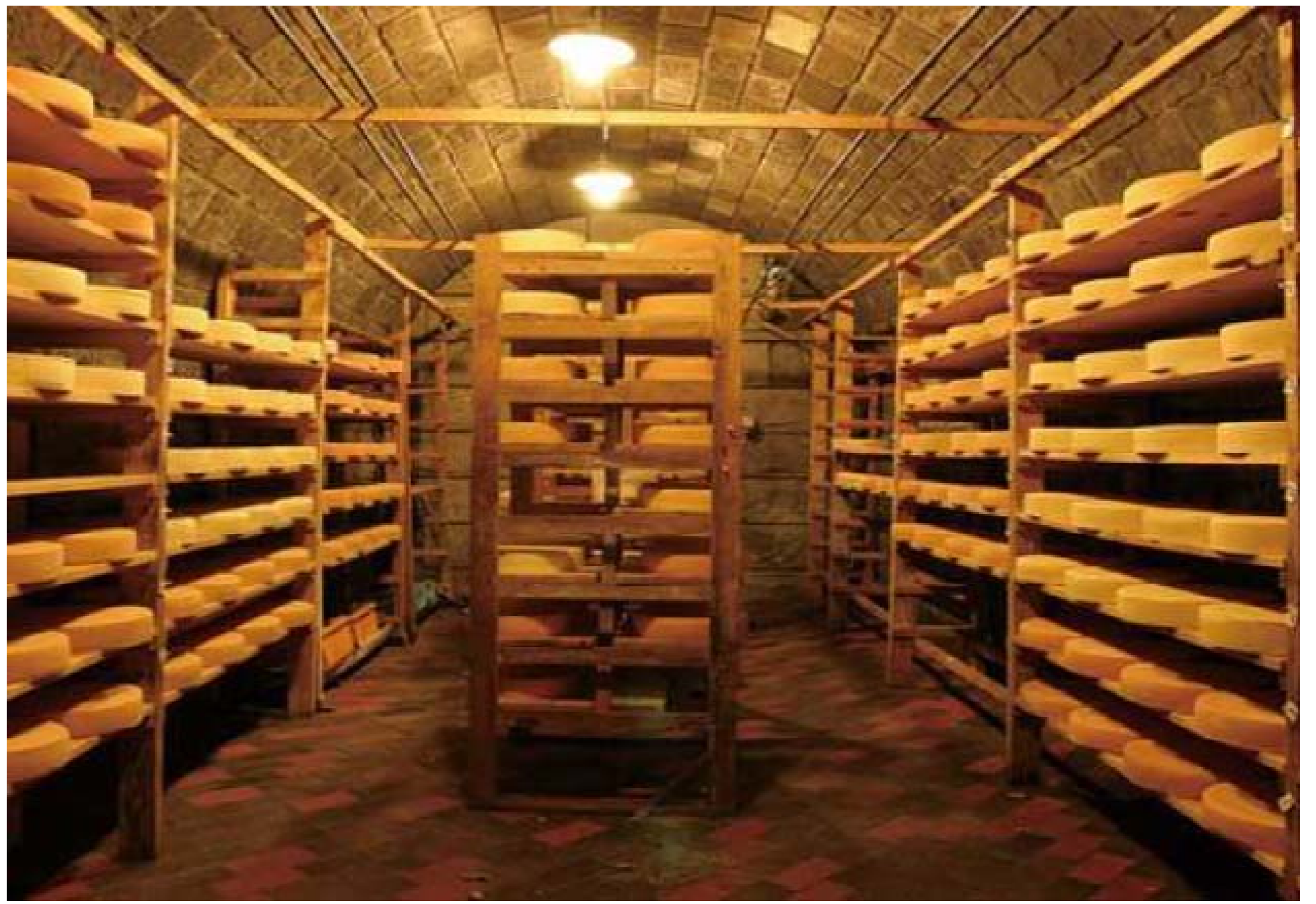




帯広市



組合員のチーズ熟成庫（新得町・共働学舎）

「わが村は美しくー北海道」運動第8回コンクール応募団体

十勝品質事業協同組合

【帯広市】

十勝のブランド『十勝ラクレットモールウオッシュ』

はじめは？

十勝は日本のナチュラルチーズ製造の約70%を占めていますが、当地の風土や特徴を生かしたオリジナルチーズはなかなか作られてきませんでした。そこで、各チーズ工房の製法・基準を統一し、十勝産のラクレットチーズをブランド化して内外に発信するため、平成27年から協同組合として本格的に活動を開始しました。

おもな活動

個別の工房で行っていた熟成工程を共同事業化するため、十勝川温泉に国内初のチーズの共同熟成庫を建設中です。この熟成庫でチーズを一元管理し、生産性向上と品質の安定化、新規参入者の投資抑制などを図ります。

また、販路の拡大のためのPR、6次産業化へ向けた取り組み、十勝産チーズのGI（地理的表示）取得へ向けた活動なども行っています。

シンガポールでのPR事業では、試作中のラクレットチーズを中心にプレゼンテーションを行いました。



シンガポールでのPR



チーズ試作品の検討会

ここが自慢

【チーズを通じてモール温泉の魅力を発信】

「十勝ラクレット モールウオッシュ」は、熟成過程で表皮をモール温泉水で磨いたナチュラルチーズです。このチーズのブランド化を進め、国内外へ出荷するとともに、十勝川温泉の魅力を生かした観光メニューとの連携を図っていきます。



モール温泉水で磨いたチーズ「モールウオッシュ」

連絡先

代表者名：佐藤 聡さん／設立：2015年／会員：12社

住所：帯広市西1条南9丁目6番地十勝農園内

電話番号：0155-66-5502

F A X：0155-66-5506

E-mail：-

U R L：-