

株式会社JTH

有限会社岩瀬牧場

香港、台湾などを中心としたアジア各国からの北海道観光ブームを受け、近年、道産食材を使ったスイーツが現地で人気を集めている。本事業では、道産食品などの輸出入に取り組む株式会社JTHと有限会社岩瀬牧場が連携。同牧場で作る牛乳を使った人気のスイーツを海外へ輸出することを目標に、牛乳プリンの冷凍化開発に取り組んだ。

こだわり新鮮牛乳と 地域フルーツを利用した 冷凍牛乳プリン開発事業

人気の牛乳プリンを冷凍化

平成20年から完全放牧を開始し、約70haの敷地に乳牛約200頭を飼育する岩瀬牧場。自然に帰した環境でのびのびと育った同牧場の乳牛たちから採れる新鮮な牛乳は評価が高く、牛乳を使った自家生産のアイスクリームなどのスイーツ製造・販売にも力を入れている。

人気商品の一つでもある牛乳プリンは、従来の冷蔵品の場合、搾りたての風味や食感を保つために、賞味期限が短く設定する必要があり、大量生産や近郊以外での販売が難しいという課題を抱えていた。

本事業では、アジア各国をマーケットとした販路開拓、道産輸出入を得意とするコンサルティング会社・株式会社JTHと連携し、輸出を視野に入れた「冷凍牛乳フルーツプリン」の開発に着手。近年、台湾や香港を中心に、アジア各国で北海道観光がブームとなっており、新鮮な道産食材の魅力もまた、広く知られるようになっていく。

スイーツの中でもプリンは競合商品が多く、いかに独自性を打ち出せるかがカギとなる。

岩瀬牧場の高品質で濃厚な牛乳と、季節ごとの商品など多様なバリエーション展開が期待される道産フルーツを使用することで、飽きられずに長く親んでもらえる商品を目指した。

海外展開に向けブラッシュアップ

自然解凍した際の離水やフルーツとの相性、分量の割合など、試作ではさまざまな課題があった。岩瀬牧場のスイーツである以上、牛乳が主役であり、牛乳本来の持ち味を発揮する商品に仕上げることは必須事項。離水の問題は「冷凍食品であれば、必ず起こりうるもの」と諦めるのではなく、分量などを微調整しながら、解凍した際に風味を損なわずに牛乳の味を楽しめるよう何度も試作を重ねたという。加熱を80度までの中温殺菌にして、牛乳本来の甘味が残るようにした。

フルーツは、収穫したてのものを真空パックで加熱処理し、素材の甘さだけが引き立つように工夫した。フルーツを牛乳プリン全体に混ぜて味を均一化するという案もあったが、見た目の華やかさやインパクトも重視し、フルーツのカットや配置、分量は細部にまでこだわった。牛乳プリンと果物がバラバラにならず、かつそれぞれの味がしっかりと感じられる納得のいくプリンが完成した。

今後は、現地バイヤーやマーケティングを元に、好まれるフルーツなども取り入れながら商品をブラッシュアップしていき、継続的な生産・販売を目指していく。



岩瀬牧場の牛乳は、ストレスのない環境で育った乳牛から採れるため新鮮で風味が別格



岩瀬牧場の牛乳プリン(冷凍)。
牛乳そのものの味が楽しめる人気のスイーツ

より多くの人に 自慢の牛乳の味を 楽しんでもらいたい

岩瀬牧場
統括マネージャー 大塚 克彦



「岩瀬牧場の牛乳プリンを海外の方にも味わってもらいたい」というのは、かねてからの両社の夢であり、懸念事項や課題の多い冷凍化に挑む機会を得られたことは、本当に有意義なことだと感じています。また、フルーツを使用することで季節ごとにさまざまな商品を提供していくことができるので、商品自体は小さくとも大きな可能性を秘めたものになっていると自負しています。

〈コンソーシアム代表会社情報〉

株式会社JTH

●所在地／札幌市中央区南1条西9丁目15-2
札幌南1条ビル4F

●TEL／011-211-1635

●代表者／代表取締役 平林 和博

●創立／平成25年

●従業員／5名